Patricia Cornwell

# *La cena di Natale*

*A tavola con Kay Scarpetta*

Traduzione di Mariapaola Dèttore

ISBN 88-04-46603-0
*© 1998 by Cornwell Enterpreses Inc.*
*© 1999 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., Milano*
*Titolo dell'opera originale*
*Scarpetta's Winter Table*
*I edizione ottobre 1999*

VISIT…

*A Charlie, editor e amico*

# Indice


**1** **3**
Il micidiale eggnog di Marino 6

**2** **8**
La pizza con una marcia in più, firmata Kay Scarpetta 11
Dall'infanzia di Kay: la crostata alle limette 13
La pizza con una marcia in più (continuazione) 15

**3** **17**
Il Bloody Mary di Lucy 18
Il brunch amichevole di Lucy 19
La zuppa di pollo di Kay 20

**4** **21**
La spesa del malumore 23
Le fettuccine primavera del malumore 26

**5** **27**

**6** **30**
Il chili veloce di Marino 31

**7** **34**
I criminosi biscotti di Lucy 35

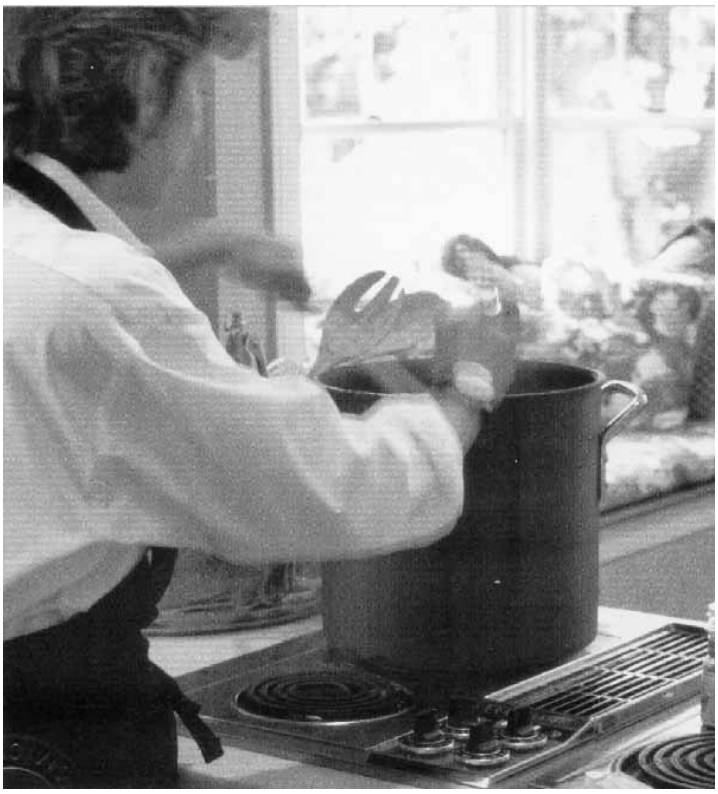
**8** **37**
L'omelette sudista del New Jersey di Marino 38

**9** **39**
Il celebre stufato di Kay 41

**10** **43**

# *La cena di Natale*

## 1



Freddo rigido e pungente in quella sera di Santo Stefano. Nel tranquillo quartiere di Richmond dove la dottoressa Kay Scarpetta abitava, gli alberi spogli gemevano sotto il vento. A ogni finestra della moderna casa di pietra brillava la fiammella di una candela e al centro della porta d'ingresso scolpita era appesa una folta corona di sempreverdi e agrifoglio. La dottoressa aveva disposto vari fili di lucine bianche sulle siepi ai due lati del portico e legato grandi fiocchi rossi alle lanterne da carrozza. Si era messa a cucinare già nel primo pomeriggio e adesso i suoi invitati speciali erano arrivati.

«Ora basta con il whiskey» ordinò a Pete Marino, capitano della polizia di Richmond e personaggio con cui lei collaborava da anni. «Niente abuso di alcolici in casa mia.»

Marino non raccolse e versò nel mixer altri due misurini da quaranta grammi di Virginia Lightning, di gradazione perversa. Ogni ospite dava il suo contributo alla serata, e lui aveva voluto darlo con l'*eggnog*, una specie di zabaione che preparava tutti i 26 di dicembre, il giorno più sconfortante dell'anno. E Kay Scarpetta voleva a ogni costo che lo trascorressero insieme.

«Non sei tenuta a berne molto» fece notare Marino. «Giusto un paio di bicchierini

e poi passi a quel che viene dopo.»

«E cosa *verrebbe dopo?*» si informò lei, battendo leggermente il lungo cucchiaio di legno contro il bordo del tegame.

«Non vedo in giro le ostriche affumicate.»

«Le trovi in dispensa.»

«Oh, bene. Sarebbe una grave mancanza.»

«Ci sono sempre a casa mia. Anche se sei solo tu a tenerci.»

«Sano comportamento» commentò lui, soddisfatto.

Era un uomo massiccio, con mani poderose capaci di agguantare un malvivente in fuga e inchiodarlo a terra oppure sbatterlo contro un muro. I bottoni della camicia scozzese in toni di rosso tiravano le asole sulla pancia, e i capelli grigi che cominciavano a diradarsi avevano idee tutte loro. Kay Scarpetta rimescolò la salsa che sobbolliva sul fornello.

«C'è del vino in casa, vero?» riprese lui. «Vorrei fare la persona civile, stasera, e lasciare da parte la birra. Assaggia un po' qui, capo.»

Versò in un bicchiere un dito di *eggnog* ancora al primo stadio di preparazione e gliel'offrì. Lei ne prese un sorsetto e le labbra le bruciarono. Il whiskey scese giù scaldando la gola fino ad arrivare a incendiare lo stomaco. I pensieri si liberarono. Parecchie cose rimaste vaghe e informi sino a quel momento furono messe a fuoco.

«Mamma mia» boccheggiò l'intrepido medico legale capo della Virginia. «È stabilito. Niente discussioni. Nessuno dovrà mettersi al volante, stanotte. Anzi, nessuno uscirà da questa casa.»

«Non ho ancora finito di metterci tutto quel che ci vuole e sarà più buono a lavorazione ultimata. E dopo avrà bisogno di riposare per un po'. Puoi stare tranquilla per un paio d'ore, il tempo che ti occorre per finire la tua pizza. Non ti preoccupare che te la lascio preparare per bene, visto che ti ci impegni solo una volta l'anno o giù di lì.»

Verissimo che Kay Scarpetta di rado aveva la possibilità di passare mezza giornata in cucina e, sebbene la pizza non sia una portata classica per una festa tradizionale, preparata da lei diventava indimenticabile. La sua versione era un compendio unico di Italia, Miami ed estro personale. Nessuno che si fosse seduto alla sua tavola se n'era poi andato con le stesse idee. Kay cucinava con partecipazione e creatività. Le sue elaborazioni riuscivano a consolare, riconciliare, far sentire meno soli. Quando offriva un pranzo, offriva se stessa.

«Insomma, dov'è questo *eggnog?*» chiese Lucy Farinelli, dal soggiorno.

Era un'agente speciale dell'ATF — la squadra che si occupava di alcolici, tabacchi e armi da fuoco — e anche l'unica nipote di Kay.

«Datti una calmata!» replicò Marino.

«Lo voglio subito.»

«Be', sarà difficile.»

«Quanto ci vuole ancora?»

«Un paio d'ore.»

«Figuriamoci se ho la pazienza.»

«Un e*ggnog* che si rispetti richiede i suoi tempi!» sbraitò Marino.

«Allora vado a farmi una corsetta. Dio, che frustrazione! Che noia!»

«Tua zia Kay ha detto che nessuno può uscire di casa!»

Lucy infilò la sua Sig Saur calibro 9 nella fondina che poi si agganciò alla cintura. Passò in cucina, andò alle spalle della zia e l'abbracciò. Kay sorrise, continuando a mescolare. A Marino, invece, Lucy riservò una boccaccia.

«Ricordi la prima volta che Pete ci ha preparato l'*eggnog?*» riprese Lucy. «Wild Turkey, a cascate. Colorante rosso per richiamare il Natale, si capisce. Rifinitura di panna montata e guarnizione di canditi alla menta, servito in boccali da birra tenuti in freezer. Accompagnati da quei tuoi disgustosi dolcini al cacao.» Puntò un dito contro Marino. «Con la glassa verdolina e decorati con minialberelli di Natale, quelli da cocktail. E dentro erano pure crudi!»

«Disgustosa sarai tu» dichiarò Kay.

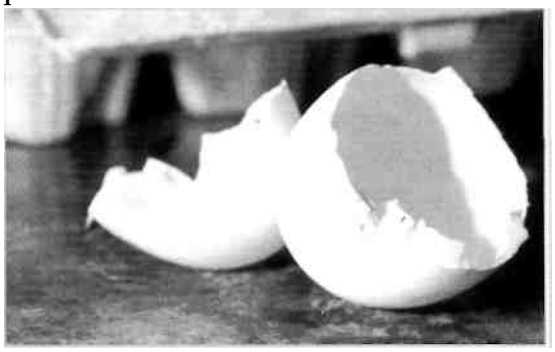
Lucy era sbottata in una risata incontrollabile. Si premeva le braccia contro lo stomaco e saltellava per la cucina, un po' su un piede e un po' sull'altro, sghignazzando. La zia continuava a rimescolare.

«E sugli alberelli aveva appiccicato dei peperoncini rossi. E, in cima, delle stelline. Come quelle che ti danno in premio all'asilo!» Lucy parlava a fatica, gli occhi le lacrimavano per le risa a singulto.

Marino la fissò duramente. «C'è per tutti una prima volta» disse.

# *Il micidiale eggnog di Marino*

Quella sera doveva tenere in conto di servire tre persone, lo sapeva benissimo, ma per temperamento tendeva a preparare sempre più di quanto fosse saggio o necessario. Bastava dare un'occhiata alla sua notevole stazza e al volto rubizzo per dedurre, senza bisogno di altri indizi, il suo *modus operandi.* Attaccò con una dozzina di uova, che ruppe con veemenza, uno dopo l'altro. I tuorli finirono nel mixer e gli albumi in un'ampia scodella di acciaio inossidabile. Mescolò i tuorli e vi incorporò quattro etti di zucchero a velo.



Sebbene le grandi masse preferiscano, per l'*eggnog,* il rum bruno o il bourbon, Marino invece desiderava incrementare l'economia della Virginia e si rivolgeva a una piccola distilleria a conduzione familiare che produceva whiskey. Se si vuole acquistare un liquore di mais di prim'ordine, è bene tenere presenti alcuni fondamenti. La distilleria deve essere legale e regolarmente ispezionata dall'ATF. È essenziale che caldaie, tubi condensatori di rame e filtri offrano tutte le garanzie, e che si impieghi mais di qualità superiore. Un buon prodotto somiglia parecchio ai combustibili: genera vapori che alterano la mente. Marino apprezza ogni tanto un bicchierino di distillato di mais, e ritiene che si sposi molto bene con l'*eggnog* e che gli dia un carattere particolare. *L'eggnog* di Marino è per i fuorilegge e per coloro che li combattono. Ti incendia o ti

stende. Se non ci si è abituati, meglio starne alla larga, specialmente se ci si deve spostare in macchina nelle dodici ore successive.

A questo punto l'intruglio di Marino va tenuto in stato di fermo in frigorifero fino a che il gusto d'uovo si attenua e infine si arrende cedendo all'autorità dell'alcool. Verso le cinque — mentre Lucy si stiracchiava davanti al caminetto e si copriva per affrontare il freddo esterno, e Kay aggiungeva altro origano alla salsa — Marino tolse dal frigorifero il mixer. Versò la sua prima base di *eggnog* in un grande recipiente d'acciaio e, con un frullino, vi amalgamò quasi due litri di panna. Mentre la dottoressa non guardava, ci sbatté dentro altri quattro misurini di Virginia Lightning. Quindi trasferì di nuovo la sua creatura superalcolica nel frigo dove sarebbe rimasta reclusa per un altro po'.

Un'ora più tardi, Lucy stava ancora correndo lungo le strade del West End e la dottoressa Scarpetta, seduta al tavolo della cucina, si concedeva una pausa bevendo una tazza di tè alla cannella. Marino montò gli albumi fino a renderli ben gonfi ma non troppo compatti, quindi vi aggiunse il composto di tuorli continuando a lavorare con il frullino a mano fino a ottenere un amalgama spumoso e leggero. Ne riempì due bicchieri, per sé e per Kay, spolverizzandone abbondantemente la superficie di cacao.

«Buon Natale» augurò facendo cincin. «Forse l'anno prossimo andrà meglio.»

«Cosa c'è che non va, quest'anno?» volle sapere lei.

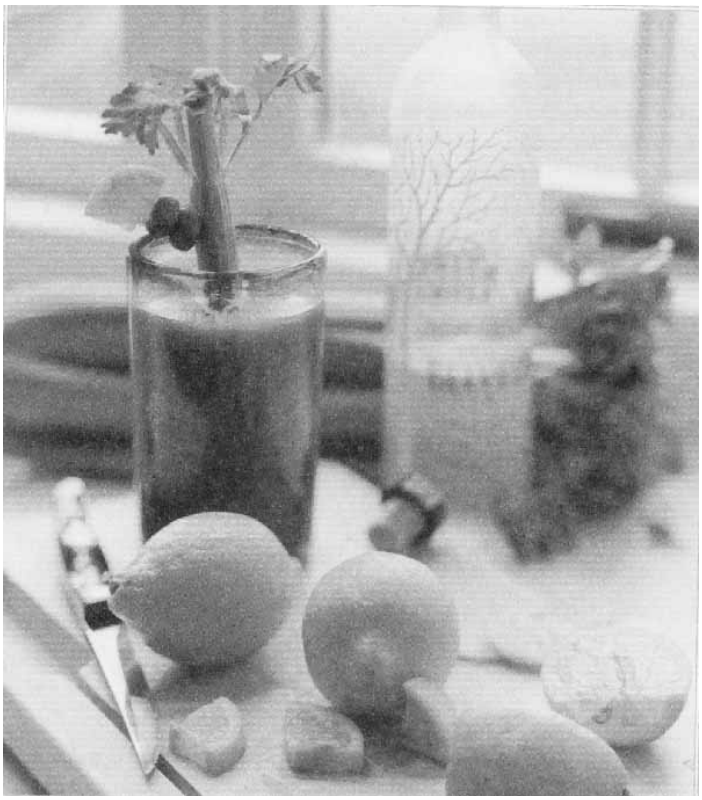
«Non mi piace che Lucy sia fuori a correre nel buio. Lo sai che è pericoloso, capo. Qui attorno l'illuminazione è scarsa e i marciapiedi sono tutti crepati e gibbosi per via delle radici degli alberi. Per non parlare di come guida la gente da queste parti. Quella mocciosa saputella si crede invulnerabile.»

«Senti chi parla.»

«Già. Ma io sono qui, no? E da molto più tempo di lei.»

«Io credo che Lucy sappia badare a se stessa» dichiarò Kay.

# 2



Il suo fiato usciva in sbuffi di vapore perfettamente ritmati mentre Lucy correva lungo Sulgrave Road, a Windsor Farms; il tocco delle Nike era leggero sul marciapiede mentre lei respirava nella notte gelida. I lampioni in stile coloniale e le finestre illuminate non allontanavano il buio né mostravano la strada ma lei conosceva quel percorso fin dai tempi della scuola: l'aveva seguito regolarmente durante le numerose vacanze trascorse con la zia. Dopo sei chilometri, o poco più, Lucy era in fase meditativa: la mente era libera di imboccare qualsiasi percorso volesse. Cosa non sempre positiva.

Per quanto sembrasse abbastanza allegra, non era di umore perfetto. Come al solito aveva passato quel periodo di festività tenendosi ben alla larga da sua madre che, di fatto, non l'aveva aiutata a crescere. Sua madre; con lei il Natale non aveva mai rappresentato altro che una calza floscia appesa sopra il caminetto. Lucy accelerò la corsa mentre il sudore le colava in rivoletti sotto il collo alto del golf e la rabbia la divorava sospingendola nelle ombre cupe degli alberi secolari. Per Natale, sua madre le aveva mandato un'ennesima sciarpa. Blu scuro e con le frange, questa volta, e con le sue iniziali ricamate in un angolo.

Date le iniziali, non era facile riciclare le sciarpe nei negozi di articoli usati o attraverso l'Esercito della Salvezza. E quella era appunto l'intenzione di sua madre: i suoi regali erano sempre egoistici, dominanti. Non gliene importava nulla dei desideri della figlia, della persona che era, e Lucy non voleva più saperne di sciarpe fino al termine dei suoi giorni. Rifiutava ogni idea di borsetta, di completo per manicure, di

orologino da polso con cinturino elastico. Lei era un'agente federale in grado di usare pistole automatiche e mitragliette, e di pilotare elicotteri. Lei faceva corse a ostacoli, sollevamento pesi, si occupava di incendi dolosi, procedeva ad arresti, deponeva in tribunale.

Sua madre, Dorothy, era talmente diversa dalla sorella Kay che Lucy non capiva come potessero essere state generate dai medesimi genitori. Senza dubbio Dorothy aveva un quoziente di intelligenza più che adeguato ma mancava totalmente di buon senso, di criterio. Non sapeva volersi bene e, per quanto cercasse di essere convincente, non riusciva a stabilire il minimo contatto umano con il prossimo. Lucy non avrebbe mai dimenticato il giorno in cui aveva ricevuto il diploma all'Accademia federale di Glynco, in Georgia. Zia Kay e Marino erano presenti. Sua madre era arrivata in auto fino a metà strada, poi aveva invertito la rotta tornando a tutta velocità a Miami mentre litigava ferocemente, via telefonino, con l'amante del momento.

Lucy accelerò ancora l'andatura portandosi sui quattordici all'ora mentre puntava verso l'abitazione della zia. Era agitata all'idea che Kay prendesse l'aereo per Miami, la mattina seguente, per andare a trovare sua madre e sua sorella. Dorothy, appunto. Non sarebbe tornata fino al prossimo week-end, e lei sarebbe rimasta sola fino a dopo il Capodanno. Forse avrebbe fatto bene a dedicarsi a qualcuno dei casi su cui stava lavorando.

«Sei proprio decisa a non voler partire con me?» domandò Kay quando Lucy entrò in cucina, ansante e con le guance rosse. «Non è mai troppo tardi.»

«Credi, è troppo tardi» replicò Lucy sfilandosi i guanti di lana.

La dottoressa Scarpetta immerse il cucchiaio di legno nella sua salsa speciale e l'offrì alla nipote.

«Assaggia un po'. Un altro filino di basilico, magari?»

Lucy soffiò sulla salsa fumante, accostò il cucchiaio alla bocca, attese che l'armonia di sapori si effondesse sulle papille. Aprì una bottiglia di Evian.

«Non aggiungerei più nulla, assolutamente» dichiarò, con il cuore rattristato.

La depressione si era aggravata di colpo quando, entrando in casa, aveva notato i bagagli della zia già pronti accanto alla porta. Evidentemente Kay aveva terminato di prepararli mentre lei era fuori a correre.

«Non è troppo tardi» ripeté Kay, che intuiva nitidamente lo stato d'animo della nipote. «Hai un'altra settimana libera. Non mi va l'idea che resti qui per conto tuo. Questa casa può risultare maledettamente vuota in certi momenti, credi a me.»

«Sono abituata a starmene per conto mio» rispose Lucy.

Aprì il frigorifero e sbirciò l'infernale *eggnog* di Marino. Non vedeva l'ora di esserne sopraffatta.

«Ritrovarsi soli durante le feste è diverso» insisté la zia. «Sì, l'hai già fatto altre volte, fin troppo spesso. E mai con la mia approvazione.»

Staccò dai gambi qualche altra foglia di basilico fresco che aggiunse alla salsa, mescolando.

«Se ti rifiuti di aver a che fare con tua madre e con tua nonna, be', io non posso obbligarti» riprese. «Ma non puoi nasconderti in eterno. Viene sempre il giorno in cui bisogna affrontare la realtà. Perché rimandare, allora? Perché non le guardi per quel che sono e poi vai avanti?»

«Come hai fatto tu?» replicò Lucy. La collera stava emergendo da segreti recessi del cuore.

Kay depose il cucchiaio. Si volse e fissò la nipote negli occhi.

«Spero solo che tu impieghi molto meno tempo di me a vedere con chiarezza la situazione» disse a mezza voce. «Quando avevo la tua età, Lucy, non avevo nessuno con cui parlare. Tu, quanto meno, hai me.»

Lucy tacque per qualche istante. Si sentiva in colpa. Già tante altre volte in vita sua le era successo di dover porre rimedio a una risposta sgarbata, un'accusa ingiusta, un'offesa bruciante, tutte dirette all'unica persona che mai le avesse voluto davvero bene.

«Scusami, zia Kay» mormorò.

La dottoressa sapeva perfettamente quel che la nipote provava e aveva provato in casi analoghi.

«Ma, insomma... perché dovrei andare laggiù a farmi tormentare?» riprese Lucy. «Per ringraziarla di un'ennesima sciarpa schifosa? Perché lei possa indagare sulla mia vita? Non sa neanche se sto al mondo, e forse neanche voglio che lo sappia. E non intendo andare là a darle modo, una volta di più, di farmi star male.»

La zia si voltò di nuovo verso il fornello.

«Non devi permettere a nessuno di farti star male, Lucy. In questo sono d'accordo» dichiarò. «Ma neppure devi isolarti, escludere il mondo, passare giorni e notti al poligono o davanti al computer. Dividi il tuo spazio con qualcun altro. Queste festività sono fatte apposta. Adesso sei tu a tenere le redini della tua esistenza, non tua madre o altri. Fatti delle risate, racconta quel che ti capita, vai al cinema, stai su fino a tardi. Amicizie. Ne avrai pure qualcuna?»

Lucy sorrise. In realtà ne aveva.

«Invitale qui» continuò Kay. «Per me va benissimo. Ci sono tante stanze a disposizione e provviste in abbondanza.»

«A proposito, quando si mangia e cosa c'è per dessert?» si informò Lucy.

Dei passi pesanti furono seguiti dalla comparsa di Marino, alquanto in disordine. Aria assonnata, camicia fuori dai pantaloni, senza scarpe.

«Era ora che rientrassi, madamigella ATF» borbottò rivolto a Lucy. «Hai tenuto in attesa l'*eggnog.*»

Lo servì in bicchieri da whiskey, e brindarono a un altro anno insieme.

*La pizza con una marcia in più, firmata Kay Scarpetta*

Che non vi venga neppure in mente di preparare questa esuberante, fantastica pizza se non avete molto tempo a disposizione e non avete voglia di lavorar sodo con grande spirito altruistico. Si tratta di una squisitezza pensata per rendere felice il prossimo. Non ci si prende tutta questa briga per se stessi: con ogni probabilità, a opera ultimata, sarete troppo esausti per godervela, salvo che ne avanzi un po' per il giorno dopo. E di solito non succede. Anzitutto c'è da andare a far la spesa. Alcuni degli ingredienti necessari richiedono visite in negozi specializzati o in supermercati che abbiano un buon assortimento di prodotti di gastronomia, in particolare i formaggi. Uno degli elementi fondamentali che fa spiccare la pizza della dottoressa Scarpetta al di sopra di ogni altra è la mozzarella, che deve essere di fior di latte. É in commercio in confezioni sigillate, immersa in siero di latte, in forme tondeggianti di centoventicinque grammi di peso. In linea di massima quattro mozzarelle dovrebbero essere sufficienti, ma naturalmente tutto dipende dalle preferenze personali e dal numero di pizze che si intende preparare. Lasciate perdere la «mozzarella per pizza»! Dovrete inoltre reperire un paio d'etti di fontina autentica e di parmigiano. Anche la qualità della farina è determinante. La dottoressa Scarpetta si rivolge abitualmente a fornai che hanno una produzione propria e riesce ad acquistare due o tre chili di farina ad alto contenuto di glutine. La pasta deve risultare croccante all'esterno e morbida all'interno. Vi occorrerà inoltre del lievito di birra.

Quanto alla guarnizione, la decisione spetta a voi: il gusto personale detta legge. La dottoressa Scarpetta ha sue ben precise idee e per questo fuoco d'artificio postnatalizio si attiene a una tradizione che riserba il meglio all'ultimo. È il simbolo di qualcosa in più in cui sperare, e che si distacca nettamente dall'atteggiamento dei vicini di casa tutti presi a liberarsi dei cumuli di paccottiglia natalizia, a ripromettersi moto e dieta, a salutare parenti che non vedono quasi mai.

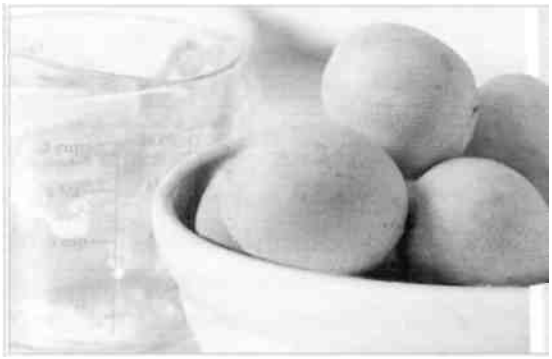
Alla lista degli ingredienti la dottoressa aggiunge: peperoni verdi, cipolle, aromi — origano e basilico —, funghi freschi, carciofi (se ne impiegano solo i cuori, ben teneri), carne magra di manzo macinata, ostriche affumicate, salsiccia, pomodori freschi (o messi in conserva da voi o comprati in scatola), olio d'oliva, spicchi d'aglio e i formaggi di cui abbiamo detto. Bisogna tenere presente che mozzarella e verdure, cuocendo, buttano fuori parecchio liquido, quindi è opportuno intervenire in anticipo: la sera prima avvolgete la mozzarella in alcuni strati di garza — o in un canovaccio — e riponetela nel frigorifero. Parte dell'umidità verrà assorbita.

Tritate e sbollentate brevemente le verdure, raccoglietele in un colapasta e pressatele bene. (Il liquido può essere impiegato per minestre o stufati.) Passate le verdure in una terrina e lasciatele raffreddare. Unite poi il parmigiano e la fontina,

grattugiati; quindi la carne macinata. Adesso c’è da mettersi a preparare la salsa. In realtà è cosa molto semplice: mescolate il pomodoro, gli aromi, alcuni spicchi d’aglio schiacciati e una goccia d’olio d’oliva. Lasciate sobbollire dolcemente. Nel frattempo dedicatevi al dolce.

## *Dall’infanzia di Kay: la crostata alle limette*

Per questa ricetta sarebbe meglio usare le limette delle Keys. La dottoressa Scarpetta non fa la crostata se non ne ha. La pianta di limetta delle Keys, nel giardino della sua casa d’infanzia, a Miami un tempo produceva molti di questi frutti che lei adorava, e quando capitava una giornata amara, difficile, Kay usciva a farsi consolare dal sole e raggiungeva quell’alberello solitario, poco più alto di suo padre, addossato alla rete metallica.



Si riempiva le tasche di limette, le raccoglieva nella gonna, e con queste preparava spremute e crostate, e tutti si sentivano un filino meglio. Quando era triste, sola, depressa, portava qualche limetta ai vicini. La sua famiglia aveva solo quell’albero, e Kay lo considerava particolarmente suo. Ma cominciò a morire quando lei aveva diciassette, diciotto anni. Kay consultò proprietari di serre, orticoltori, il Dipartimento dell’agricoltura, perfino un botanico specializzato in malattie delle piante, alla Cornell University, dove studiava. C’era un cancro degli agrumi, le spiegarono. E stava distruggendo migliaia di piante di limette delle Keys, nella Florida meridionale.

Curò il suo alberello irrorandolo con sostanze nutritive, lo ripulì delle parti morte. Fece ben attenzione che le radici non venissero lese dal tosaerba e che l’acqua stagnante non facesse marcire il tronco. L’albero continuò nel suo declino: gambi intaccati, foglie che ingiallivano e cadevano sull’erba. La pianta morì molto prima che lei rinunciasse a salvarla. E lei non volle che sua madre la facesse abbattere.

Oggi, non c’è da stupirsi, è molto difficile reperire le limette delle Keys e di conseguenza questo dolce risulta ancor più raro e prezioso. Ogni tanto la dottoressa riesce a trovare questa qualità di limette in certi negozi di frutta esotica o in qualche supermercato. Se le porta via in blocco e ne surgela il succo; appunto per questo ne aveva a disposizione per quel giorno di Santo Stefano in cui aveva invitato Marino e Lucy. Ne fece scongelare mezza tazza; nel succo c’era anche un poco di scorza grattugiata.

La base di pastafrolla è molto elementare: due etti e mezzo di farina lavorata con un etto e mezzo di burro ammorbidito e una spruzzata d’acqua. Questo impasto, steso molto sottile, va a rivestire fondo e pareti della teglia. La pasta viene poi cotta in forno fino a che risulta appena dorata.

Miscelate adesso il succo di limetta con un barattolo di latte condensato (è una scorciatoia e il risultato è all’altezza della farcitura preparata secondo le regole classiche). Aggiungete un pizzico di sale e due tuorli d’uovo appena battuti. Mescolate fino a che il composto è perfettamente amalgamato. Versate la guarnizione nella pasta preparata, e quando nessuno vi osserva leccate il cucchiaio e ripulite con

un dito le pareti della teglia. Non sprecatene neppure una goccia. Preparate una meringa veloce battendo i due albumi insieme a due cucchiai di zucchero. Montateli fino ad avere un composto ben gonfio e sodo, quindi distribuitelo uniformemente, formando dei ciuffetti, sopra la crostata. Passate la torta in forno per circa quindici minuti, fino a che la superficie sarà leggermente scurita. Tornate a occuparvi della portata principale.

## *La pizza con una marcia in più*
*(continuazione)*

A questo punto la salsa comincia ad addensarsi. Continuate a farla sobbollire a fuoco lento mescolando spesso e, almeno quarantacinque minuti prima del momento di assemblare quel che tutti gli ospiti stanno aspettando con impazienza, mettete nel forno caldissimo la piastra di pietra oliare.

Ora dedichiamoci alla pasta. Stemperate, in mezzo bicchiere di acqua calda (ma non bollente), un pizzico di zucchero e tre cucchiaini di lievito granulare attivo. Quando in superficie si sarà formata la schiuma, versate il miscuglio su tre, quattro tazze di farina ad alto contenuto di glutine già spolverizzata con un cucchiaino di sale, unite una cucchiaiata di olio d'oliva e l'acqua tiepida necessaria per ottenere un impasto morbido ma non appiccicoso. Lavoratelo con le mani, sul piano di lavoro infarinato, per almeno dieci minuti. Raccoglietelo a palla, ponetelo in una terrina leggermente unta e coprite con un canovaccio. Lasciate lievitare in luogo tiepido.

Quanto all'insalata, Kay Scarpetta punta sulla semplicità: rucola o lattuga. Ma non ci sono leggi ferree, quindi scegliete secondo i vostri gusti. Capita che lei vi aggiunga dei pomodori a spicchietti, carote grattugiate e sedano a fettine, ma nulla di più. Il condimento è composto di ottimo aceto rosso, olio d'oliva, pepe macinato al momento e origano. Per gli appetiti più robusti a volte lei aggiunge del formaggio feta sbriciolato grossolanamente. Mai condire l'insalata fino a che non si è pronti a radunare i convitati attorno alla tavola.

E adesso siamo pronti a dar vita alla pizza. Quando la pasta sarà raddoppiata di volume lavoratela ancora brevemente e, con le mani, allargatela e appiattitela formando un disco. Spruzzate con poco olio la pietra oliare e adagiatevi il disco di pasta facendo attenzione a non toccare la piastra che sarà maledettamente calda. Irrorate generosamente la pasta con la salsa, distribuitevi sopra il composto di verdure-formaggio-carne formando uno strato alto più di un dito. Su questo disponete la mozzarella a fette.

Rivestite di foglio d'alluminio una teglia da pasticceria e ponetela sotto la griglia su cui metterete a cuocere la pizza: fermerà, salvando il forno, le inevitabili sgocciolature. Inserite la pietra oliare sulla griglia più alta e fate cuocere alla massima temperatura. La pizza sarà pronta quando la mozzarella risulterà gratinata.

Sfornate la pizza e lasciatela in attesa per un minuto mentre servite l'insalata e versate il vino nei bicchieri. Potrà trattarsi di un bianco o un rosso, a vostro piacimento, ma un Puhgny-Montrachet ha un suo tono vivace.

Una raccomandazione: la pizza della dottoressa Scarpetta richiede forchetta e coltello.

Nella casa regnava un silenzio pacato mentre tutti si accomodavano a tavola e cominciavano a mangiare e bere. Dopo alcuni momenti di beatitudine, Marino fece sentire la sua voce.

«Se non vi piacciono le ostriche, potete dirottarle da me.»

«E come facciamo a districarle da tutto il resto?» volle sapere Lucy.

«Con le dita, sempre che siano pulite.»

«Che raffinatezza...»

«Chi si occupa del sottofondo musicale?» domandò la dottoressa.

I tre si guardarono, a bocca piena, poi Marino spinse indietro la sedia. Si alzò e, con il tovagliolo a scacchi bianchi e rossi infilato nel colletto, si accostò al lettore CD e mise su Patsy Cline.

# 3

L’anno nuovo iniziò con gli sforzi per tener a bada il freddo e il pensiero di ciò che il futuro riservava. Per Lucy, il 2 di gennaio, questo si tradusse in un brunch. Tempo rigido, con neve appena accennata, a Richmond. Aveva seguito il consiglio della zia e invitato alcune amiche. Kay si trovava ancora a Miami, dalla madre, quindi non era lì a imbrigliare o incoraggiare l’estro culinario della nipote.

«Siamo d’accordo sulle uova?» chiese Lucy alle ospiti, tutte appartenenti a vari uffici investigativi federali.

«Fatte come?»

«Da galline.»

«Molto spiritosa.»

«Strapazzate a modo mio» fu la veritiera risposta di Lucy.

«Ma sì.»

«Mi pareva che volessi preparare un Bloody Mary» osservò un’agente dell’FBI, arrivata con il quarto trasferimento alla sede centrale di Washington, dove non era umanamente possibile stare al passo con i reati.

«Ci aggiungo della pancetta?» meditò Lucy.

Si trovava nella cucina della zia, attorniata da tutti gli impeccabili elettrodomestici e le schiere di pentole, casseruole e padelle appese a portata di mano. Stava prendendo dal frigorifero uova, pancetta, latte, focaccine, succo di pomodoro. Nel soggiorno il caminetto fiammeggiava e fuori vorticava una rada neve minuta e continua sotto il greve cielo plumbeo. Improbabile che lei e le sue amiche affrontassero l’aria aperta, quel giorno. Davanti ai fornelli Lucy aveva uno stile risoluto e sbrigativo, alla «levati dai piedi». Le sue ricette non avevano mai conosciuto una versione scritta e tendevano a subire modifiche, come lei.

## *Il Bloody Mary di Lucy*

Per prima cosa prendete un capace mixer di vetro. Versatevi un’opportuna quantità di succo di pomodoro, in base al numero degli assetati. Unite succo di limone e di limetta (questa mattina lei ha usato due limoni e due limette, polpa compresa) e aggiungete qualche cucchiaio di rafano freschissimo, grattugiato. Quindi alcuni spruzzi di Worcestershire e di Tabasco e, a gusto, pepe macinato al momento. Sale, se lo gradite. Ma non dimenticate la vodka. Per sentirsi come in paradiso, Lucy sceglie la Skyy, o la Ketel One o la Belvedere. Ma anche la Stolichnaya o l’Absolut funzionano bene e, onestamente, con tutti quegli ingredienti qualsiasi marca è accettabile. Alloggiate nel freezer vodka e bicchieri.

Mescolate bene e mettete in frigorifero. Lucy guarnisce il drink con un gambo tenero di sedano, due grosse olive verdi e uno spicchio di limone infilzati su uno stecchino. Non usa mai ghiaccio perché, sciogliendosi, infiacchisce il Bloody Mary e gli dà un ignobile aspetto acquoso.

Meglio non berne troppo prima di avere acceso il grill e messo a cuocere il cibo.

## *Il brunch amichevole di Lucy*

Mescolate uova, latte, sale e pepe a piacere. Battete bene il composto finché non risulti spumoso. La dottoressa Scarpetta evita il gas e preferisce la carbonella per ragioni di sicurezza e di sapore. Versate il composto di uova in una semplice teglia leggermente unta d'olio o di altro grasso a scelta. Disponete teglia, fette di pancetta piuttosto spesse e focaccine sulla griglia più alta. Dovrete spostare e rigirare spesso la pancetta via via che il grasso gocciola e brucia (dando un gusto in più, se non ci si lascia sfuggire di mano la situazione). Togliete tutto quanto dal forno non appena pronto. Posate brevemente la pancetta su carta da cucina che assorba il grasso in eccesso. Servite immediatamente. Rigovernate subito dopo mangiato perché più tardi non ne avrete la minima voglia. Continuate ad alimentare il fuoco, e forse la neve comincerà a far presa e i bambini del quartiere usciranno a giocare. Potrete osservarli dalla finestra e ricordare il tempo in cui avevate la loro età e desideravate solo che il giorno dopo non ci fosse scuola. É augurabile che siate in compagnia di amici. Spiegate loro che con quel tempaccio non possono andarsene, da nessuna parte. Uscite a fare due passi. Chiacchierate tutto il giorno. Scambiatevi aneddoti e sogni, statevene al calduccio.

Le amiche di Lucy si accorsero che erano bloccate dalla neve e che era opportuno restare lì. Era proprio la serata ideale per una delle minestre di Kay Scarpetta. La dottoressa, con la sua tendenza efficientistica a prepararne massicci quantitativi, ne ha sempre un'ampia scorta nel freezer. Lucy passò in rassegna i ripiani gremiti di contenitori accuratamente sigillati ed etichettati.

«Fame, ragazze?» domandò alle colleghe.

Comodamente sistemate nel soggiorno, rese sonnacchiose dal fuoco, stavano raccontandosi le disavventure capitate loro quando erano delle novelline in fase d'addestramento alle rispettive scuole di polizia.

«Da morire!»

«Ma non è possibile. É tutto il giorno che mangiate.»

«Non è vero.»

«E allora che fine hanno fatto tutti i cracker? E il formaggio? E le noccioline?»

«Be', come stavo dicendo, ero al poligono a sparare a ripetizione, con i bossoli che schizzavano da tutte le parti, e uno di quegli accidenti mi si infila nella camicia. E sapete che scottano di brutto...»

«Ohi ohi.»

«Ho cominciato a saltellare tutt'attorno cercando di scuoterlo via.»

«Che poi non è una buona cosa quando si ha un'arma carica in mano.»

«Che ne direste di qualcosa di leggero, a base di pollo?» si informò Lucy.

Andava benissimo per tutte.

## *La zuppa di pollo di Kay*

Versate qualche cucchiaio di olio super extravergine d’oliva in una pentola abbastanza capiente da accogliere la quantità di zuppa che intendete preparare. La dottoressa predilige pentole di grandi dimensioni. Ponete sul tagliere dei petti di pollo disossati e privati delle pellicine residue. Non usate taglieri di legno: difficili da lavare a fondo e inoltre possono trattenere la salmonella e i suoi mutanti. Kay si orienta su quelli di ceramica o di plastica resistente. Con un coltello ben affilato tagliate a cubetti la carne badando a non mettere le dita a portata della lama.

Passate i cubetti nella pentola e, su fiamma media, fateli rosolare nell’olio. Quindi tritate grossolanamente le cipolle più dolci che riuscite a trovare. Kay impiega,

quando è la stagione, i cipollotti di primavera, ma non ne sovraccarica questa zuppa dal gusto delicato. Solitamente si aggiungono inoltre: sedano, carote, funghi freschi a fette, peperoni rossi e spinaci freschi. Bagnate quindi con due litri di brodo di pollo sgrassato.

Profumate con due foglie di alloro, sale e pepe a piacere. Fate sobbollire per un paio d’ore assaggiando ogni tanto per regolare il sale. Spesso Kay aggiunge uno spruzzo abbondante di sherry e serve la zuppa in terrine di coccio. Un piacevole accompagnamento sarà del pane fatto in casa con lievito naturale oppure pane ai cinque cereali. Se desiderate una minestra più consistente, potete aggiungervi riso o pasta. La dottoressa opta per le «conchiglie».

E inoltre consiglia un vino bianco, leggero. Salvo, naturalmente, che vi prepari questa zuppa perché avete l’apparato digerente irritato o state uscendo da un raffreddore o un’influenza. In tal caso l’alcool è bandito in quanto compromette il sistema immunitario e abbassa le difese dell’organismo, così come fa in qualsiasi altra occasione della vita. Se non esistono questi problemi, Kay suggerisce uno Chablis o un Pinot Grigio. Se siete in vena di qualcosa di leggermente più corposo potreste orientarvi su uno Chardonnay secco quali il Cakebread o il Sonoma-Cutrer.

# 4

Nel frattempo anche la dottoressa Scarpetta — a casa di sua madre, a Miami — doveva pensare a far da mangiare. Laggiù il clima era ben diverso da quello di Richmond, quel 2 gennaio. Il sole era abbastanza caldo da permettere di starsene fuori in giardino e, dopo essersi appisolata più volte sulla sedia a sdraio, accanto all'albero di limette delle Keys ormai secco, Kay fu presa dal senso di colpa che l'invadeva sempre quando aveva a che fare con sua madre. L'erba era così folta che quasi, non cedeva sotto il suo peso quando rientrò in casa.

«Mamma?»

Nessuna risposta. Sinbad, gatto incallito peccatore, andò a cacciarsi tra i suoi piedi. Era un mezzo siamese strabico e sapeva che Kay non l'aveva mai avuto in simpatia. Dì conseguenza, la faceva oggetto di assiduo interesse.

«Per favore, fila.»

Kay gli diede una spintarella. Lui si effuse in sonori ron ron.

«Mamma?» chiamò di nuovo. «Sinbad, dico sul serio, maledizione!»

Il tavolo della cucina era immacolato, il lavello sgombro di piatti, grazie al senso di colpa di Kay. Aprì il frigorifero e in quel momento dal fondo del corridoio le giunse lo scroscio dello sciacquone.

«Mamma! Cosa desideri per cena, stasera? Sinbad, una volta per tutte!»

«Non trattarlo così!» strillò la signora Scarpetta che era molto anziana e da tempo di salute malferma.

«Vado a fare la spesa» comunicò Kay al corridoio deserto mentre l'acqua scorreva nel lavandino del bagno e un armadietto veniva richiuso con forza.

«Prendi della carta igienica» strillò di nuovo la signora Scarpetta.

«E Dorothy?»

«Cosa c'entra Dorothy?»

«Mangia con noi?» Kay sperava che la risposta fosse no.

La conversazione proseguì sui medesimi toni elevati mentre la madre passava nella sua camera da letto e Sinbad dava una zuccata alla gamba di Kay.

«Mi pare che abbia un impegno con un tale» rispose la signora Scarpetta, e aggiunse un dettaglio: «Le ho detto di portarlo qui».

Sinbad mordicchiò la caviglia sinistra di Kay. La pedata non fu dura ma molto decisa. La dottoressa prese la Toyota di sua madre per andare al Winn-Dixie. In situazioni del genere sentiva che le sarebbe stato facilissimo ricominciare a fumare. Anzi, le venne addosso una vera smania mentre passava davanti agli espositori di Marlboro, Salem, Dunhill. Avrebbe preparato una cena del malumore.

*La spesa del malumore*

In simili occasioni la dottoressa decide sempre per la pasta fatta in casa perché ci vuole assolutamente qualcosa che le assorba energia, sentimenti e attenzione. Così raggiunse a passo risoluto il banco dei prodotti di fattoria, prese una confezione di uova di formato grande e aprì il contenitore per controllare che fossero tutte intere. Un uovo era incrinato. Proseguì nella ricerca, ebbe miglior fortuna e sistemò le confezioni scelte nel carrello. Poi prese un pezzo di parmigiano.

Aggiunse agli acquisti un pacco di farina e quindi sostò alcuni intensi minuti nel reparto verdure. Attorno a lei c'erano clienti che parlavano spagnolo e portoghese. Molti stavano rifornendosi di banane verdi, ananas, papaie, limette, porri, peperoncini verdi e rossi. A lei interessavano aglio, broccoli, scalogni, asparagi, carote, basilico e zucchine. Avrebbe potuto aggiungere, al piatto che aveva in mente, panna da cucina oltre che pollo o prosciutto, ma una portata sostanziosa, ad alto contenuto calorico, non avrebbe fatto altro che addensare le nubi tempestose che stavano accumulandosi in lei. Per quanto non fosse in vena tenera verso sua madre, non dimenticò la carta igienica. Infine raccattò una confezione da sei lattine di birra analcolica, sapendo molto bene che scotch, whiskey o vino l'avrebbero depressa o resa sgarbata.

Fece buona parte del tragitto di ritorno, lungo West Flagler Street, appiccicata a una Plymouth Horizon rossa con la targa ciondolante da un filo metallico. Un finestrino laterale aveva il vetro rotto ed era rappezzato col cartone; evidentemente un'auto rubata, come tante altre a Miami. Kay se la sarebbe tolta volentieri da davanti se il traffico l'avesse permesso. Una Mercedes con il parabrezza sfumato di viola rischiò di tamponarla al semaforo successivo, e una Porsche schizzò oltre una Jeep. I due guidatori si scambiarono gestacci urlandosi addosso in lingue straniere. Il sole picchiava direttamente negli occhi di Kay.

La zona in cui abitava sua madre si trovava nella parte sudoccidentale della città, poco lontano dalla Scuola di Nostra Signora di Lourdes che aveva avuto Kay come allieva molto apprezzata dalle suore. Arrivò a casa senza incidenti e scese dall'auto. Il suo profondo rispetto per l'ambiente le aveva fatto rifiutare di prendere le borse di plastica davanti alla cassa, e i sacchetti di carta risuonarono perigliosamente mentre varcava la soglia. Si accorse all'istante che l'impianto antifurto non era attivato.

«Mamma!» gridò per l'ennesima volta in quel giorno. «Lo sai che devi lasciare l'allarme inserito!»

«Te la prendi troppo», giunse la voce dalla camera da letto. «Stavo facendo un sonnellino. Smettila di tormentarmi.»

«Violazioni di domicilio, furti, rapine, stupri. Tutte cose che non succedono, naturalmente.»

Kay oltrepassò il vecchio pianoforte verticale Baldwin che sua madre non toccava dall'ultima volta che era stato accordato, e tale evento chissà a quando risaliva. C'era una lampada accesa ma non riusciva a far molta luce perché la signora Scarpetta teneva quasi sempre le tende chiuse. Un orologio a muro ticchettava sonoramente; la logora moquette azzurra mostrava le macchie accumulate negli anni; qua e là erano strategicamente disseminate statuette di porcellana: coppie di innamorati e dame di tempi dimenticati. Ben poco era cambiato dall'infanzia di Kay.

Erano stati anni dolorosi, pieni di paura quelli. Un'ombra calava addosso a Kay ogni volta che tornava là. Per cinque anni suo padre si era trascinato avanti, con la leucemia, prima di morire nella camera da letto in fondo al corridoio dove, al momento, sua madre stava smuovendo energicamente gli appendiabiti nell'armadio a muro. Kay aveva imparato a trovare rifugio nello studio frenetico, perché anche fare amicizie era difficile per una creatura intelligente, sensibile e stordita da un tragico vuoto. Aveva dovuto cominciare presto a cucinare, fare le pulizie e gestire il bilancio familiare, mentre sua sorella scriveva poesie e racconti narcisistici, e passava smaniosamente da un ragazzo all'altro.

Kay depose i sacchetti sul ripiano accanto al lavello e cominciò a vuotarli. Si occupò delle verdure: lavare, mondare e così via. Un'ora dopo la stazione radio che ascoltava sempre quando era a casa stava trasmettendo musica di Bach e una palla di pasta all'uovo riposava tranquilla sotto una terrina capovolta. Sul fornello c'era una pentola colma d'acqua e una padella lucida d'olio attendeva le verdure. Stava grattugiando il parmigiano quando sua madre entrò e andò a sedersi al tavolo accanto alla finestra che dava sul giardinetto posteriore. Kay aveva scostato le tende. Fuori cominciava a calare il buio.

«Come hai passato il tempo?» domandò Kay.

«Al telefono.»

La signora Scarpetta sfogliò il giornale, esaminò i necrologi provando un brivido di apprensione di fronte agli annunci della scomparsa di persone della sua età.

«Gloria è decisa a far fuori José» commentò.

«Di nuovo?»

«Non so come faccia a sopportarlo.»

«Per la ragione più vecchia del mondo» rispose Kay saggiando la pasta. «Si chiama incompatibilità.»

«Sei tu l'esperta.»

La signora Scarpetta tornò alle prime pagine scrollandole energicamente come se si fossero comportate male.

«Non riesco mai a capire queste vignette. Tu, Katie? Quelle politiche, intendo. Chi sarà poi questo tizio a cavallo di un missile come un cowboy? Un qualche comunista, immagino.»

Kay si sentì ferita da quell'accenno a certe sue precedenti scelte romantiche, ma non lo diede a vedere. Era pur vero che non aveva preso una saggia decisione quando aveva sposato Tony. Ed era andata a cercarsi sofferenze quando si era innamorata di Mark, e se n'era innamorata nuovamente, anni dopo, quando ormai lei era divorziata

e lui vedovo. Benton Wesley le aveva spezzato il cuore, e lei aveva imparato che quando un rapporto inizia come relazione extraconiugale le cose non possono funzionare. Anche se poi la moglie di lui l'aveva lasciato per motivi che non avevano nulla a che vedere con Kay o con Benton, quanto era avvenuto tra loro era stato una macchia, un vetro di finestra incrinato, qualcosa di definitivamente alterato nell'esistenza che in seguito si erano costruiti insieme. Adesso anche lui era scomparso.

# *Le fettuccine primavera del malumore*

Kay mise il colapasta nel lavello e spolverizzò di farina un tagliere. La macchinetta per la pasta che aveva regalato a sua madre parecchi anni prima era già pronta: un congegno semplice, di fabbricazione italiana, e la migliore che avesse mai usato. Regolò lo spessore tra i rulli lisci e di lì a pochi minuti aveva ottenuto delle sfoglie tanto leggere e sottili da risultare quasi trasparenti. Le arrotolò morbidamente e le tagliò a mano ricavandone le fettuccine, operazione che compì con gesti abili e rapidi: era un'esperta in fatto di lame. Ben di rado le capitava di farsi un taglio: bisognava stare molto attenti con tutti quei virus mutanti che causano pericolose infezioni.

«A che ora arriva Dorothy?» si costrinse a chiedere.

«Sarebbe dovuta essere qui già da un quarto d'ora» rispose sua madre facendo crepitare le pagine del giornale.

Aveva il respiro affannoso: una vita di fumatrice l'aveva già fatta approdare in ospedale con un enfisema.

«Vuoi che ti porti la bombola dell'ossigeno?» domandò Kay.

«No.»

Sinbad entrò languidamente in cucina. Si fermò lanciando alla cuciniera un'occhiata strabica. La coda ebbe un guizzo. Kay sistemò la padella sul fuoco. Aprì il frigorifero e trovò una Buckler. Riempì un bicchiere.

«Be', la cena sarà pronta tra dieci minuti» dichiarò. «Senza margini di tolleranza. Se dovessimo stare ad aspettare Dorothy ogni volta che deve comparire, ci ridurremmo a scheletri.»

La madre tirò un sospiro. Sinbad andò a insinuarsi tra i piedi di Kay che stava accendendo la fiamma sotto la pentola dell'acqua.

«Che ne dici di un ragù di gatto, con la pasta?» borbottò lei scacciandolo per l'ennesima volta dalle sue immediate vicinanze.

«Che orrore!» protestò disgustata l'anziana signora. «Come ti vengono in mente cose del genere?»

Lei cominciò a schiacciare l'aglio unendolo alle verdure che stavano soffriggendo. Aggiunse anche delle foglie fresche di basilico, sale e pepe.

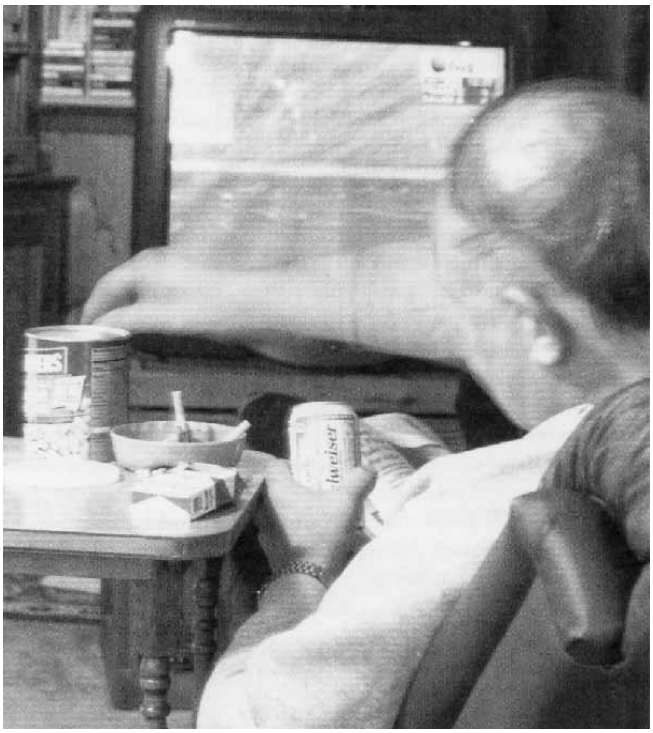
«Un piatto sano e leggero» commentò, sapendo benissimo come avrebbe reagito la signora Scarpetta.

Sul momento non provò rimorsi per il piccolo dispetto fatto a sua madre, che non apprezzava i cibi sani e li considerava un'offesa personale. Da tempo Kay aveva imparato a tutelarsi, a non prendersela, a non lasciarsi vittimizzare. In famiglia sopportava solo fino a un certo punto. Si trovava lì da quasi una settimana e, francamente, ne aveva fin sopra i capelli. Non ne poteva più.

«Perché non hai preparato delle polpette di carne? È assurdo» si lagnò sua madre. «Almeno delle salsicce, o prosciutto, o qualcosa.»

«Non stasera» replicò Kay.

# 5




A Richmond, nel preciso momento in cui Kay stava buttando la pasta nell'acqua, parecchi chilometri più a sud, Pete Marino stava esaminando la situazione esterna del tempo. Era ben lieto che il suo pick-up Dodge Ram Quad Cab fosse al riparo sotto la tettoia di alluminio. Altrimenti a quel punto sarebbe stato coperto da tre dita buone di neve molle e bagnata: quella che più detestava, perché ispirava ai mocciosi del vicinato l'idea di fabbricare palle di neve e scaraventarle in direzione della sua villetta, in quel tranquillo quartiere a sud del James River, poco lontano dallo svincolo dell'autostrada.

Questi assalti si verificavano regolarmente di sera e ne conseguivano morbidi tonfi contro finestre, porte, pannelli d'alluminio. Quando Marino arrivava sul portichetto, i colpevoli si erano ormai dileguati, inghiottiti dall'ombra degli alberi e dalle varie abitazioni lungo la strada. Lui era un poliziotto che sapeva il fatto suo e seguire le orme nella neve gli era facile quanto andare ad arrestare il violentatore che abbia lasciato il portafoglio sul luogo del crimine, o il truffatore che abbia scritto il suo numero di patente sul retro dell'assegno rubato che sta incassando. Oh, sì, cose che succedono più spesso di quanto immaginino gli onesti cittadini, ma andare appresso a dei ragazzini in una buia notte di gelo, scivolando e inciampando, era tutt'altro paio di maniche.

Marino si accese una Marlboro e aprì una seconda lattina di Budweiser mentre aspettava, già pronto in cappotto e scarponi, l'audio della Tv abbassato, l'orecchio teso verso il giardinetto su cui cadevano fitti i grossi fiocchi. Quando era ragazzo, nel

New Jersey, aveva commesso atti ben più gravi del tirare palle di neve contro le finestre dei vicini. Ma allora il ricorso alla violenza era sempre stato comprensibile e a volte sacrosanto perché nel quartiere operaio dove era cresciuto circolavano parecchi vandali e teppisti. Così le aveva suonate di santa ragione quando era stato aggredito o stava difendendo qualcuno più debole. Ma ora Marino era convinto di non aver fatto nulla che giustificasse tanta villana malevolenza da parte dei suoi giovanissimi vicini.

Non si ricordava però delle numerose volte in cui li aveva scacciati dalla sua piscina, o messi in fuga quando si erano azzardati a giocare al pallone nel suo prato senza chiedere il permesso. Né quei ragazzi avevano gradito le occasioni in cui lui aveva lanciato un urlaccio terrorizzante, picchiandosi il giornale contro il palmo della mano, al cucciolo — adottato presso la Società protettrice degli animali — che abitava un isolato più in là; e neppure quella in cui aveva bloccato l'auto per ordinare a Jimmy Simpson, dieci anni, di raccogliere il sacchetto di cioccolatini che aveva buttato a terra un attimo prima.

«E ti va bene che non ti laccio la multa» aveva detto al ragazzino con gli occhi azzurri.

«Ma non c'è divieto di sosta» aveva fatto notare Jimmy.

Marino era convinto, pur senza prove concrete in mano, che Jimmy fosse il caporione della ghenga. Un giorno o l'altro l'avrebbe beccato con le mani nel sacco, agguantato per la collottola e rimorchiato a casa di sua madre per fare a entrambi un discorsetto illuminante a proposito di riformatori e galera.

Il primo fuoco d'artiglieria si scatenò esattamente alle otto di sera. Una raffica di palle di neve contro la facciata della casa. Marino non attese la seconda raffica. In un baleno arrivò fuori: il nemico era in piena vista. Jimmy era da solo, a non più di sei metri dal portichetto. Colto sul tatto, il ragazzino era troppo spaventato per riuscire a scappar via. Restò immobile, gli occhi sbarrati. Marino discese i gradini, avanzò a gran passi sulla neve scricchiolante.

«Cosa sarebbe questa bell'impresa?» tuonò.

Jimmy si mise a piangere. Si fece piccolo, piegando le braccia davanti al volto, come se gli fosse già capitato di essere picchiato da persone più grosse di lui.

«Lo immaginavo che eri tu!» sbraitò Marino che a quel punto gli incombeva addosso. «L'ho sempre saputo, razza di furfante! E se avessi spaccato un vetro?»

Jimmy tremava, singhiozzava.

«Non ho tirato contro i vetri» rispose con voce rotta.

Marino non disponeva di elementi che dimostrassero il contrario.

«Ah, no? Be', come la prenderesti se mi mettessi io a lanciare palle di neve contro casa tua?» replicò severamente ma in tono più contenuto.

«Non me ne importerebbe.»

«Sì, invece.»

«No.»

«Be', importerebbe a tua madre.»

«No, se non rompesse niente.»

«Sei uno stronzo» dichiarò Marino lanciando un'occhiata alle finestre illuminate della casetta di Jimmy, offuscate dalla neve.

«Lei non è gentile con me» l’accusò Jimmy abbassando le braccia. Cominciava ad aver meno paura. «Ecco perché ! È stato lei a cominciare !»

Marino dovette rifletterci su un momento. Il freddo stava facendogli sbollire la rabbia.

«Ti riferisci a quella volta che ti ho cacciato dalla mia piscina?» Cercava di rammentare.

Il ragazzino annuì con forza.

«Più di una volta!» precisò Jimmy. «E mi guarda male quando mi passa accanto con la sua auto della polizia.»

«Non è vero.»

«Sì, proprio.»

«Solo quando butti in giro cartacce.»

«È stato una volta sola! E la carta era tutta sporca di cioccolato e se mi fossi macchiato i vestiti mia mamma me ne avrebbe dette. Così l’ho buttata. Sai che roba!»

«Dov’è la tua mamma adesso?» Sotto sotto Marino cominciava a provare qualcosa che gli smorzava l’antipatia per quel piccolo rompipalle.

«È bloccata a casa di sua sorella.»

«L’indirizzo?»

«Non lo conosco» disse Jimmy a bassa voce, guardandosi le scarpe. «So che è vicino al parco.»

«Byrd Park?»

«Quello con il lago e le barchette. E ci vendono lo zucchero filato.»

«E non può tornare a casa?»

Jimmy scosse il capo.

«Ha detto che non riesce a muovere l’auto» spiegò.

«E così tu te ne stai qui per conto tuo a tirare palle di neve.»

«Sì, signore.»

«Hai già mangiato?»

«Solo a pranzo.»

«Ti piace il chili?»

«Non lo so» rispose Jimmy.

«Come si fa a chiamare tua zia? La sorella di tua madre, insomma.»

«Veramente è la sorella di mio padre.»

«Possiamo avvertire lui?» chiese Marino.

«No, signore. Non so... lui...»

Jimmy si fissò ancor più attentamente le scarpe mentre la neve gli brinava i capelli. Rabbrividiva nella giacchetta di tela di almeno cinque taglie superiore alla sua.

«Be’, lo sai almeno il numero di tua zia?»

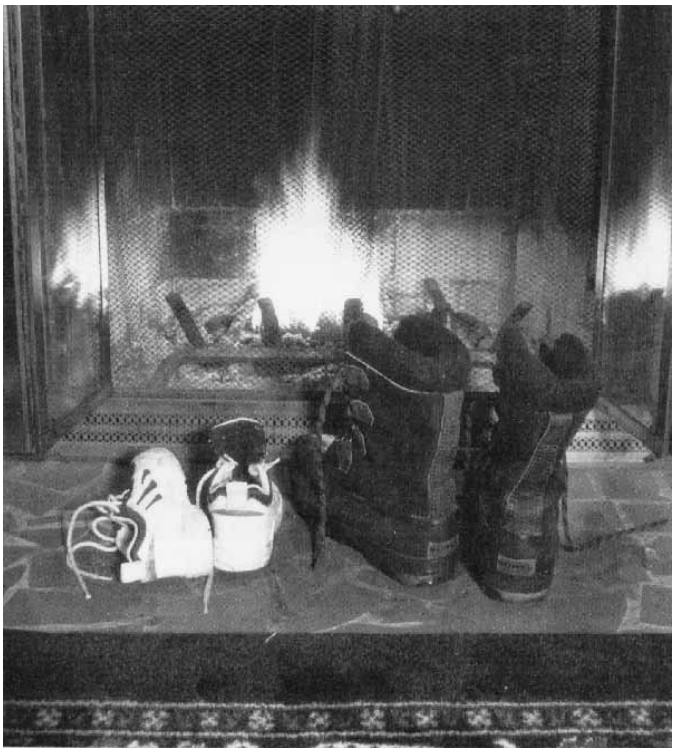
«Uhm... no.»

«Questa è proprio una bella notizia, accidenti.»

«Magari è scritto da qualche parte.»

«Andiamo. Non stiamocene qui a gelare» concluse Marino.

# 6



Attraversarono il prato affondando nella neve e risalirono i gradini d’ingresso. Marino telefonò a casa di Jimmy e naturalmente non ebbe risposta. Lasciò un messaggio sulla segreteria per avvertire la signora Simpson che Jimmy sarebbe rimasto a dormire da lui e che stesse tranquilla.

«C’è una Dr. Pepper, se vuoi» annunciò Marino mentre toglieva dal freezer la carne macinata.

Gli occhi di Jimmy si illuminarono.

«Volentieri!»

# *Il chili veloce di Marino*

Il chili veloce che prepara Marino rivela caratteristiche particolari che non si riscontrano solitamente nelle altre cucine. Anzitutto, il cuoco nel reperire la casseruola adatta provoca sbaccananti rovistii in armadietti caotici, e non è garantito che individui il coperchio giusto. In tal caso, Marino ricorre al foglio di alluminio. Secondo: il manzo macinato deve tendere al magro ed essere disgelato nel microonde, ad alta potenza per accelerare i tempi. La Tv deve essere ininterrottamente accesa e chi per caso telefona si sentirà rispondere in toni irritati. «Signor Marino, posso mettere il ghiaccio nella Dr. Pepper?» disse Jimmy, appollaiato su uno sgabello. «Neanche per idea» fu la risposta. Marino aprì di nuovo il freezer e ne prese un boccale da birra coperto di brina e, sotto lo sguardo attonito di Jimmy, vi versò la bibita. «Sii uomo.»

«Fantastico!» fu la reazione di Jimmy.

Di lì a mezz'ora, carne e pancetta si rosolavano nella casseruola. Marino trinciava cipolle e peperoncini verdi, apriva barattoli di fagioli, di piselli e di salsa di pomodoro.

«Mai mangiato roba che brucia?» si informò Marino mentre lavorava di coltello.

«La minestra.»

«Non in quel senso.»

«Non lo so.»

«Credi, lo saprai presto» garantì Marino. «Ti assicuro, ragazzo: entro stasera avrai imparato qualcosa.»

«Pensa che ci sarà scuola, domani, signor Marino?»

«Sentimi bene, chiamami capitano Marino, oppure Pete. Chiaro? E no, non c'è neanche da pensarci alla scuola, domani. Spero solo che tua madre riesca a tornare a casa, così non ti avrò qui tra i piedi per un altro giorno.»

Jimmy sorrise. Sapeva che Marino non diceva sul serio.

«Magari potrei andare a prenderla con il mio pick-up» continuò Marino.

«A me piacerebbe di più restare qui.» Jimmy prese un sorso di Dr. Pepper.

Un altro, più prevedibile, ingrediente del chili veloce di Marino sono le spezie già pronte. A lui piace il tipo molto piccante, alla texana, e ne mette due bustine insieme alla salsa di pomodoro che ha per le mani. Nella fattispecie si trattava di scatolette da circa un etto. A questa aggiunse un quantitativo d'acqua che non stette a dosare, ma non era molta perché a lui il chili piace abbastanza denso da poterci condire gli spaghetti quando gli va qualcosa di diverso. Poi sgocciolò i fagioli e buttò dentro anche quelli insieme a quattro dadi per brodo che lì per lì non volevano staccarsi dalla stagnola.

«Ha proprio un odore buonissimo» osservò Jimmy, mentre i giocatori di football,

sul video, cercavano di sbranarsi.

«Mezz'ora e la cena è pronta» annunciò Marino sciacquandosi le mani e asciugandosele contro i calzoni. «Il pane c'è. Posso metterci su burro e aglio, e passarlo in forno.»

«No, grazie.»

«Un'insalata? Dovrebbe esserci della lattuga, qui, da qualche parte.» Scrutò all'interno del frigorifero, spostando le provviste. «No, grazie» rispose Jimmy. «L'insalata non mi piace.»

«Tutto dipende da come la condisci. Mai assaggiata la Mille Isole? Maionese, ketchup, cipolline e cetriolini sottaceto un po' tritati. Mescoli tutto quanto e lo versi sull'insalata o l'hamburger o quel che ti pare. E se vuoi farti un pasto da vero uomo, prepari un sandwich alto così di corned beef, Mille Isole e crauti. Un po' di Emmental, se ce l'hai. Io ci ho provato anche con la mozzarella. Metti tutto insieme e fai tostare.»

«A me non piace la maionese» lo informò educatamente Jimmy. «Non ti accorgi nemmeno che c'è» garantì Marino. «Magari ce lo facciamo domani a colazione.»

«Ma domani lei non mi voleva...»

«Infatti» confermò Marino. La nevicata si era quasi esaurita quando trasmisero il telegiornale delle undici e Marino se ne stava comodo nella sua poltrona allungabile, scarsamente interessato a quanto la conduttrice stava dicendo a proposito di una sparatoria in uno dei numerosi quartieri nuovi di Richmond. La cosa non lo riguardava. La sua zona di competenza era la scuola di polizia: era incaricato di addestrare i pivelli e si occupava di crimini violenti solo quando l'ATF o l'FBI chiedevano la sua collaborazione.

«...la vittima, non ancora identificata, è stata trovata riversa in una pozza di sangue...»

«Droga» borbottò Marino.

«... e si ritiene che il delitto sia collegato al giro della droga...»

«Visto? Sai come si chiamano questi omicidi?» disse rivolto a Jimmy.

Il ragazzino era sdraiato sul divano di skai marrone, con una coperta tirata fino al mento. Marino gli aveva passato una T-shirt della scuola di polizia di Richmond: le maniche gli arrivavano alla punta delle dita e l'orlo oltre i piedi.

«No, signore» rispose Jimmy con voce sonnacchiosa.

«Espansionismo urbano.»

«Cosa vuole dire?» Jimmy fece uno sbadiglio.

«Lo capirai quando sarai più grande. A volte li chiamiamo anche omicidi di secondaria importanza.»

Jimmy non fu particolarmente illuminato.

«Oh» mormorò.

Marino prese un'ultima sorsata di birra. Per quella sera si era fatto la sua razione. Il suo ospite aveva spazzolato via due porzioni di chili guarnito con mozzarella fusa che aveva fatto fili a non finire e si era appiccicata alle maniche e alla faccia di Jimmy;

anzi, un po’ dappertutto. Marino aveva messo in tavola un piatto di cracker e gli aveva insegnato a sbriciolarli nella scodella. Come dessert, aveva piazzato del gelato tra due grossi biscotti, a mo’ di sandwich. Jimmy se l’era fatto sgocciolare sui jeans.

«Cosa mangiamo domattina a colazione?» si informò Jimmy.

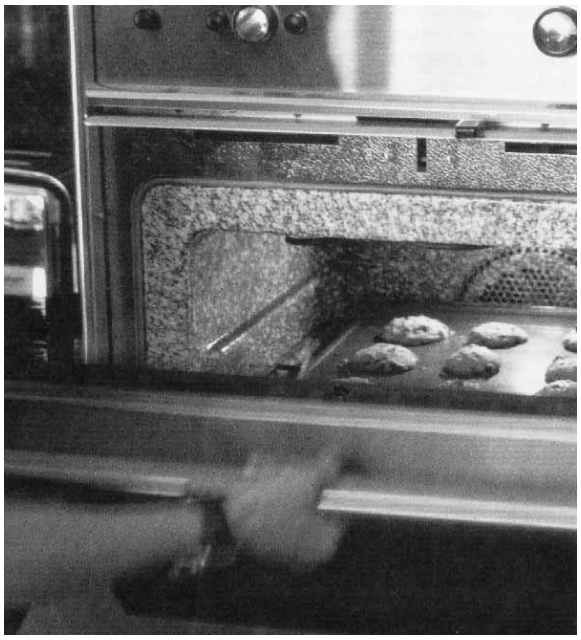
«Neve con sciroppo d’acero» rispose Marino passando alla NBC.

«Ma va’.»

«Non è affatto malvagio, se eviti la neve giallastra.»

Jimmy Simpson si fece una risata.

# 7



Lucy aveva voglia di qualcosa di dolce e più lei e le sue amiche se ne stavano lì davanti al fuoco a raccontarsi truci esperienze di lavoro e di patimenti amorosi, più le sembrava opportuno che si concedessero un’altra gozzoviglia prima di andare a dormire.

«Latte e biscotti come buonanotte» annunciò alzandosi dal pavimento, dove era rimasta pigramente addossata al bel divano a righe azzurre e bordeaux della zia.

«Lascia perdere il latte.»

«Sì, per favore.»

«Troveremo un’alternativa» assicurò Lucy. «Non fate niente di divertente finché sono in cucina. E parlate a voce alta in modo che possa sentire.»

# *I criminosi biscotti di Lucy*

Mise una capace pirofila sul tavolo e cominciò a tirar fuori zucchero bianco e bruno, farina, estratto di vaniglia, uova, sale e lievito in polvere. Aveva dieci anni quando la zia le aveva insegnato a preparare quei biscotti trasgressivi. Ormai era diventato un fatto istintivo. Lucy faceva sempre le dosi a occhio, e non usava il contaminuti. Da un pezzo aveva imparato a semplificare le operazioni e a sporcare meno roba possibile. Anzitutto occorreva far fondere nella pirofila un po' più di due etti di burro: ma che restasse ancora torbido. Poi vi aggiunse zucchero bruno e zucchero bianco, ottenendo un miscuglio denso. Quindi le uova e, seguendo i dettami dell'esperienza, ne impiegò due da unire a tanta farina sufficiente a ottenere un composto morbido e granuloso, né troppo umido né troppo asciutto. Non bisognava dimenticare il lievito: circa un cucchiaino accuratamente cosparso sulla superficie prima di unire sale e vaniglia a piacere. A quel punto l'impasto era freddo e Lucy vi incorporò, a mano, noci spezzettate e scaglie di cioccolato fondente. Sebbene la zia non fosse d'accordo, Lucy riteneva opportuno abbondare con questi ultimi ingredienti.

Accese il forno regolando il termostato sui centottanta gradi centigradi e unse leggermente la placca da pasticceria con olio di semi privo di colesterolo. Ebbe un piccolo sogghigno: zia Kay era una maniaca salutista.

«È perché hai sempre a che fare con gente morta» la canzonava spesso Lucy quando la zia si rifiutava di comperarle bibite o gomme da masticare o di portarla a mangiare nei fast food se non in casi di emergenza.

Durante i suoi numerosi soggiorni presso Kay, quando Lucy era ragazzina, nel frigorifero c'erano sempre state spremute di frutta fresca oltre a mele, banane, mandarini e uva bianca. Il popcorn al cinema non creava problemi, ma la zia bandiva rigorosamente i dolciumi, soprattutto le caramelle dure e vetrose che potevano andare di traverso. I lecca lecca, infilzati sui loro stecchini, erano proibiti.

«Pensa cosa succederebbe se cadessi o andassi a urtare contro qualcosa mentre tieni in bocca uno di quegli affari» faceva notare la dottoressa.

«Non potrei semplicemente staccare il bastoncino e rosicchiare il lecca lecca?»

«Fa male ai denti. E non c'è proprio niente di positivo in un lecca lecca, Lucy. Non ha neanche un buon sapore, se ci pensi bene.»

Forse non si trattava tanto del lecca lecca in sé ma del fatto che ne aveva avuto uno in premio per essersi lasciata cacciare un abbassalingua fin giù in gola, o per aver aspettato all'infinito in coda quando la zia doveva depositare l'assegno del suo stipendio. L'elenco dei cibi vietati e delle cose da cui bisognava guardarsi si era allungato via via che Kay scopriva nuovi potenziali pericoli. Ma i periodi trascorsi con la zia non erano stati opprimenti come si potrebbe pensare. Kay aveva sempre

dedicato molto tempo a Lucy. L’aveva illuminata e istruita in fatto di letture, computer e, ogni tanto, religione. Le aveva insegnato a distinguere tra il bene e il male condannando ogni forma di egoismo che ai suoi occhi era, per usare le sue parole, alle radici di tutte le cattiverie del mondo.

Lucy assaggiò l’impasto rammentando la volta che, ragazzina grassoccia, di nascosto ne aveva mangiato tanto da star male. Poi ne fece delle palline, le schiacciò un poco e le allineò, distanziate, sulla placca.

«Qualcuno prenda dal bar il Bailey’s. E dei bicchieri da whiskey» ordinò dalla soglia del soggiorno.

«Sei sicura che a tua zia non secchi che noi occupanti le demoliamo la casa?»

«Mica stiamo demolendola» osservò Lucy.

«Non ancora.»

«Quando rientra?»

«Domani, se le strade sono agibili.»

«E se ci trova ancora qui?» Un’agente dell’ATF, che sapeva tutto sugli ordigni esplosivi, si mise a ridere. «Ed è facilissimo che non ci schiodiamo, soprattutto se mangiamo ancora qualcosa.»

«Per lei andrà benissimo.»

Un’altra agente dell’ATF diede un’occhiata alle rivoltelle nelle fondine e ai caricatori disseminati sui tavolini.

«Sai come ci rimarrebbe un ladro, a capitare qui adesso» commentò.

«Oh, noi fragili donne, tutte sole» gemette Lucy appoggiandosi al muro e fingendo che le gambe le cedessero.

I biscotti richiedevano una decina di minuti di cottura, ma Lucy li sfornava sempre con un filo di anticipo perché le piacevano ancora un poco umidi e morbidi al centro. Li passò su un vassoio, con una spatola, e ne mangiò subito uno ancora caldissimo.

«Dio!» ansimò. «Impazzirete!» gridò alle amiche. «Sono buoni da morire.»

Sedute una accanto all’altra davanti al fuoco, con i guizzi delle fiamme che si riflettevano sui loro volti, li tuffarono nei bicchieri colmi di Bailey’s Irish Cream.

# 8

La mattina dopo Marino non servì a Jimmy Simpson un bicchiere di neve, come minacciato, anche se lo prese un po’ in giro portandone in casa una ciotola piena. Jimmy, sul divano — tutto tiepido di sonno e aggrovigliato nelle coperte — aprì gli occhi e si trovò davanti Marino con un bicchiere.

«Granita di neve» annunciò il capitano.

Jimmy si drizzò a sedere, i ciuffi di capelli che andavano in tutte le direzioni. Batté le palpebre più volte mentre emergeva alla realtà del presente.

«Che ne dici di un’omelette, la conosci già?» domandò Marino.

«Non lo so.»

Marino accese la Tv e tirò su le veneziane per far entrare la luce di quella mattinata grigia nel piccolo soggiorno disordinato.

«Secondo me nevicherà ancora» osservò speranzoso Jimmy.

«Le nuvole non sono abbastanza basse» sentenziò Marino, esperto meteorologo. «Quando stanno basse sono come la nebbia e il cielo non lo si vede per niente, è così che lo capisci. Io direi che viene a piovere, ma forse non prima di sera.»

«Potrei restare qui, allora?»

«Un giorno o l’altro tua madre ti rivorrà a casa» osservò Marino.

## *L'omelette sudista del New Jersey di Marino*

Marino indossava una tuta di felpa dell'FBI che non gli copriva completamente la pancia, e i calzerotti bianchi mostravano le chiazze arancione lasciate dai suoi Gortex. Andò in cucina e di lì a poco il caffè era quasi pronto e lui, con una mano sola, rompeva le uova in un contenitore per succo di frutta della Tupperware. La padella di ghisa era già sul fornello: la ripulì con un tovagliolo di carta. Non la lavava mai con il detersivo, ed era così insaporita... che non c'era bisogno di aggiungere altri grassi.

La pancetta era andata tutta nel chili della sera prima, così adesso doveva brancolare nell'inconsueto per quanto riguardava le proteine animali. Si orientò sui wurstel, spaccandone a metà un paio e facendoli rosolare nella padella. Quindi li passò su un piatto che coprì con un foglio di alluminio e mise nel forno tiepido. Versò un po' di latte parzialmente scremato nel contenitore con le uova, aggiunse sale e pepe, mise il coperchio e agitò con vigore il recipiente, stile barista. Rovesciò il miscuglio nella padella e subito le uova cominciarono a rapprendersi tutt'attorno e a ribollire al centro. Il segreto stava nel far cuocere piano piano fino a che non restasse niente di crudo. Poi abbassò la fiamma al minimo. Tagliò a quadretti del formaggio e lo distribuì al centro della frittata ripiegandola abilmente. Un attimo dopo spense il gas. Nel giro di un paio di minuti il formaggio era fuso e l'omelette pronta. La divise, certo non equamente, e, in omaggio al Sud, vi depose sopra una cucchiaiata di conserva di fragole. Ai due piatti aggiunse i wurstel e portò la colazione nel soggiorno.

«Ne prendi tu un paio?» chiese, accennando alla pila di vassoi da Tv, pieghevoli, nell'angolo vicino alla finestra. Jimmy ne aprì due sistemandone uno davanti alla poltrona e l'altro vicino alla sua postazione, sul divano.

«Se vuoi, puoi mettere della senape sul wurstel» disse Marino attaccando la sua parte di omelette.

«No, grazie.»

«Se vuoi dell'altra marmellata, dillo.»

«Io preferisco l'uva» confessò Jimmy.

«Ti è andata male» commentò Marino.

# 9

La dottoressa Scarpetta arrivò con il volo 301 dell'American Airways dopo aver dovuto cambiare aereo e precipitarsi a uscite lontanissime all'aeroporto di Charlotte dove si poteva star certi di fare tappa dovunque si fosse diretti, aldilà compreso. Aveva lasciato la sua Mercedes al parcheggio a tempo illimitato dell'aeroporto internazionale di Richmond, ed ebbe qualche difficoltà ad aprire la portiera sigillata dal gelo, con ghiaccioli sulla maniglia. Inoltre non portava gli scarponcini perché non le era venuto in mente di metterli in valigia, partendo per Miami. I mocassini affondavano nella neve mentre lei dava strattoni e slittava. Alla fine la portiera cedette bruscamente e a quel punto restava l'impresa di sbrinare i vetri dell'auto. Accese il motore e azionò il riscaldamento con la ventola al massimo. Passò il raschietto sul parabrezza, i finestrini laterali, il lunotto e gli specchietti esterni, eliminando meticolosamente ogni traccia di neve perché era l'ultima persona al mondo che si sarebbe messa al volante senza disporre di una completa visibilità. Quanti casi aveva visto in cui la vittima aveva perso la vita a causa di un parabrezza o un lunotto gelati o appannati? Salì a bordo e agganciò la cintura di sicurezza. Guidò con estrema prudenza perché non tutti gli altri automobilisti condividevano i suoi sentimenti. Anzi, se ne fregavano. Scrutavano attraverso le mezzelune tracciate dai tergicristalli a rilento, e grossi blocchi di neve si staccavano dal tetto della vettura finendo contro il parabrezza delle macchine che seguivano.

La dottoressa imboccò la I-64 West fino all'uscita della Quinta immettendosi poi sulla Downtown Expressway, passando davanti alla sua vecchia sede tra la Quattordicesima e la Franklin. Non aveva alcuna nostalgia di quel brutto edificio a quattro piani, di calcestruzzo prefabbricato, con le sue anguste finestre e gli ambienti

malsani, ma le faceva venire in mente tante cose del passato. Ripensò alle vane fasi della sua esistenza, a Lucy piccola, ai legami che avevano lasciato un segno. Ripensò anche ai morti, agli individui di cui aveva dovuto esaminare le spoglie e che per breve tempo avevano avuto gli onori della cronaca. Non rammentava il nome di tutti ma poteva rivederli mentalmente e ricordare nei più minuti dettagli ciò che aveva scoperto di loro. I fumaioli sul tetto della sua vecchia sede avevano un'aria desolata e fredda. Il crematorio non funzionava ormai da anni.

Le strade di Windsor Farms erano segnate da profondi solchi invasi da una fanghiglia che con il calare del giorno si sarebbe trasformata in ghiaccio. Avanzò lentamente lungo la Dover Road arrivando al moderno complesso residenziale dove abitava. Roy, il custode, al riparo nella guardiola le rivolse un cenno di saluto attraverso il vetro, sempre lieto di vederla perché la dottoressa sapeva apprezzare il compito che lui svolgeva e glielo diceva di frequente. Lei conosceva bene i pericoli in agguato al di là dei cancelli in ferro battuto e i muri di mattoni. Ricordava tutte le volte che Roy aveva tenuto alla larga da lei persone sgradevoli o curiose. Le fece piacere scorgere nel vialetto la vecchia Suburban verde di Lucy e le auto delle sue amiche. Le giornate trascorse a Miami non erano state liete, e a volte la neve le metteva addosso una certa malinconia. Il pensiero di avere compagnia la rallegrò.

Aprì la porta d'ingresso e passò nell'anticamera depositando il bagaglio sul parquet.

«Siamo qui!» gridò Lucy.

«Bentornata!»

«Grazie dell'ospitalità!»

Kay seguì la pista delle voci entrando nel soggiorno dove le ragazze ancora poltrivano davanti al fuoco, le loro varie armi in piena vista. Sulla moquette c'era un guazzabuglio di coperte, cuscini, bottiglie di birra e bicchieri da whiskey.

«Abbiamo dormito tutte qui, ieri notte» spiegò Lucy.

«Un'idea divertente» osservò Kay.

«Fin troppo.»

«Il colpo di grazia ce l'hanno dato i biscotti.»

«Veramente è stata la roba con cui li abbiamo innaffiati.»

«Ora rimettiamo tutto in ordine e ce la filiamo. Ancora grazie, dottoressa.»

«Ma no, non scappate via, per favore» protestò Kay. «Tra poco le strade saranno ghiacciate e ha l'aria di voler riprendere a nevicare. Non è prudente che vi mettiate in viaggio.»

Ma non era la situazione meteorologica che aveva in mente.

«Quest'oggi abbiamo fatto le brave» assicurò Lucy. «Solo caffè e roba analcolica. Comunque hai ragione.» Si rivolse alle amiche. «Non è il caso che prendiate la via del ritorno.»

La dottoressa lanciò un'occhiata all'orologio. Non erano ancora le tre. Aveva tutto il tempo per preparare il suo celebre stufato.

## *Il celebre stufato di Kay*

Elemento indispensabile è un pentolone formato ristorante. Di solito - e quel giorno non fece eccezione - la dottoressa Scarpetta ne ha sul fuoco due di capienza inferiore: i quantitativi da lei impiegati non starebbero in uno solo. Comunque, voi usate la pentola più grande che avete in casa. La prima cosa a cui pensare era la carne, e così prese dal freezer tacchino macinato, polpa di manzo e di vitello - a cubetti e ben ripulita delle parti grasse - e petti di pollo. Mise tutto quanto a scongelare nel microonde. A differenza di Marino, non accelerava i tempi. C'erano tante altre cose da fare. Nonostante le proteste di Lucy, Annie Lennox e i Meat Loaf vennero sostituiti da Pachelbel, Beethoven e Mozart. Kay aprì due bottiglie di vino rosso da tavola e cominciò a fare razzia in frigorifero, armadietti e dispensa prendendone tutto ciò che l'estro le suggeriva.

Il dato fondamentale da tenere presente, se volete preparare lo stufato di Kay, è che il tocco personale è impresso da lei e tutto il resto appartiene a voi. Usate ciò che avete a disposizione e fatelo rendere al meglio ma, come in tutti i processi per omicidio, l'accusa si regge sulla solidità delle prove addotte. Quindi, se lesinate sul tempo e sugli ingredienti, il risultato rispecchierà esattamente ciò che avete messo in pentola.

Senza dubbio alcuno, questo piatto eccezionalmente robusto e generoso richiede un certo lavoro. Kay si legò un grembiule in vita e cominciò a tritare cipolle, peperoni rossi, gialli e verdi, origano, basilico e prezzemolo. Affettò carotine, zucca, asparagi, funghi freschi e tolse il filo ai fagiolini. I pomodori pelati che aveva messo sotto vetro non li usava tutti i giorni perché, una volta spariti, non si potevano più gustare fino all'estate successiva. Comunque, aprì volentieri due barattoli e ne versò il contenuto in un'enorme insalatiera di vetro, insieme a tutto il resto. Pelò meticolosamente gli spicchi di due grosse teste d'aglio e si mise all'opera con lo schiaccia-aglio. Unì il ricavato alle verdure insieme a pepe macinato al momento.

Versò in ciascuna pentola non più di una cucchiaiata d'olio d'oliva e le mise su fiamma media. A quel punto la carne era sufficientemente scongelata: sbriciolò il tacchino macinato, tagliò a dadi i petti di pollo e, insieme al manzo e al vitello già a cubetti, suddivise il tutto nelle due pentole. Mentre questi rosolavano, la dottoressa cominciò ad aprire anche le bottigliette di passata di pomodoro e le scatolette di concentrato. È importante notare che i tre ingredienti fondamentali di questo stufato sono pomodoro, aglio e vino: devono essere presenti in quantitativi generosi — e qui sarà il vostro gusto a decidere — ma non eccessivi, altrimenti il piatto non avrà la firma della dottoressa Scarpetta.

Verso le quattro del pomeriggio Kay si versò un bicchiere di vino e distribuì nelle

due pentole quel che restava nella bottiglia. Alle cinque lo stufato sobbolliva e il profumo si diffondeva in tutta la casa. Kay prese la seconda bottiglia di vino, riempì un bicchiere e aggiunse il rimanente al contenuto delle pentole. Le coprì e abbassò la fiamma. Anche solo una minima bruciacchiatura avrebbe rovinato la sua opera. Anche qui, la pazienza è tutto. É pur vero che le cose migliori della vita richiedono una certa attesa.

«Occorre un po' di tempo» spiegò Kay alle sue ospiti mentre passava nel soggiorno asciugandosi le mani nel grembiule.

«Posso dirvelo già adesso, ne vale proprio la pena» assicurò Lucy alle amiche.

«Tra un po' farò il pane» continuò la dottoressa. «Mangeremo verso le otto. Domani, se restate a pranzo, lo stufato sarà anche migliore.»

L'ideale era che cuocesse piano piano per almeno cinque ore.

«Possiamo darti una mano?» chiese un'agente dell'ATF.

«No» sorrise Kay. «Me ne devo occupare io. Se intervengono altre mani fa i capricci e non riesce come deve. É regolare. E mai usare vino molto pregiato» aggiunse voltandosi per tornare in cucina. «Neanche quello gli va.»

*«Gli va?»* ripeté perplessa l'agente dell'FBI.

«Ogni stufato ha il suo carattere» spiegò Lucy. «Come le persone. É molto strano, ma ogni volta è come se riflettesse l'umore di zia Kay.»

«Vuoi dire che lei ci si *proietta?»*

«Che lo stufato *ne assorbe l'energia?»*

«Un concetto sul genere taoista?»

«Più o meno» annuì Lucy.

«Be', non è tanto assurdo. Nello stesso modo gli abiti o la casa di qualcuno ne rispecchiano la personalità.»

«Sì» confermò Lucy. «E più è pepato, più alla svelta bisogna correre ai ripari.»

«E l'aglio?»

«Tiene lontani gli spinti maligni. Più ne usa, più ha per le mani qualcosa che non ti ha detto.»

«E se ci mette più carne del solito?»

«Se si mette la mascherina e i guanti per tritare le verdure?»

«Se comincia a sezionare lo stomaco?»

Le ragazze stavano facendosi prendere dal gioco.

«Dovremmo invitare Marino» osservò Lucy.

«Ma dicevi che le strade sono in condizioni proibitive.»

«Ci sono per questo le catene da neve» replicò Lucy.

# 10

Marino era andato a prendere la signora Simpson e stava depositando lei e Jimmy a casa loro quando il suo telefonino squillò.

«Che stai combinando, bellezza?» chiese Lucy a gran voce.

«Chi è?» replicò Marino, come se non lo sapesse.

«Sono il tuo informatore, amico.»

«Quale?»

«Non posso dirtelo al cellulare. Incontriamoci nel West End, al solito posto.»

«Un momento.» Marino coprì il microfono con la mano, voltandosi a metà.

Jimmy era seduto accanto a lui, sua madre sul sedile posteriore del pick-up.

«Passatevi una bella serata, d'accordo?» disse. «E tu sentimi bene, mezza cartuccia.» Puntò un dito contro Jimmy. «Ancora una palla di neve contro casa mia e per te è la fine. Tribunale dei minorenni. Braccio della morte. Chiaro?»

Jimmy non era affatto spaventato ma d'un tratto ebbe l'aria triste. Sua madre era un tipo molto silenzioso e sembrava troppo giovane per avere un figlio, piccolo o grandicello che fosse. Era infagottata in un vecchio giaccone di velluto a coste con un bavero di finta pelliccia. La faccia era pallida e tirata.

Marino cambiò idea.

«Aspettate» ordinò ai due. «Ehi tu,» disse poi nel ricevitore «passami il capo.»

Kay prese il ricevitore.

«Dove ti trovi e perché non sei qui?» volle sapere. «Ho lo stufato sul fornello .»

«Cazzo, lo sapevo che stavi mettendo insieme qualcosa di super. Lo fai sempre, quando sei reduce dalla tua vecchia e da quella suonata di tua sorella.»

«Bada a come parli» lo redarguì la dottoressa.

«Ce n'è abbastanza per due persone in più?»

«Hai controllato i loro precedenti?»

«Sul marmocchio non potrei giurare» rispose Marino lanciando a Jimmy un'occhiata che avrebbe dovuto risultare dura e minacciosa. «Ma lo terrò d'occhio io.»

Bastò. Kay Scarpetta conosceva a fondo Marino e intuì che si trattava di ospiti speciali, bisognosi di calore umano e di ristoro. Già altre volte aveva portato da lei degli sconosciuti, e mai nessuno che fosse risultato sgradito.

Le catene morsero la neve sferragliando ritmicamente mentre Marino usciva dal vialetto dei Simpson e puntava verso lo svincolo. Poco dopo era sulla I-95 North e imboccava l'uscita di West Cary Street. C'erano poche auto in giro, e in realtà non sarebbero dovute essercene affatto. Marino procedeva tenendosi al di sotto dei sessanta all'ora.

«Perché fa tutto questo per noi?» chiese a mezza voce la signora Simpson.

«Ha agganciato, piuttosto, la cintura di sicurezza?» Era un ordine più che una domanda. Marino la sbirciò nel retrovisore.

«Esattamente come due minuti fa.»

«Mi ha fatto un'omelette stamattina» si vantò Jimmy con la madre. «Con dentro il formaggio e sopra la marmellata. E gli piace il riso soffiato al cioccolato. Ho visto la scatola sul frigo. É proprio in gamba!»

«Quella roba non ti fa bene.» La signora Simpson aveva un tono stanco.

«Ma sì, invece, se ci si mette su una banana a fette» osservò Marino mentre svoltava con prudenza in una strada alberata.

Si fermò alla guardiola del custode e abbassò il finestrino per salutare Roy, ancora in servizio in quella nevosa sera d'inverno.

«Situazione tranquilla?» chiese Marino accendendosi una sigaretta.

«Solo quei barconi di Cadillac che sbandano dappertutto.» Roy scrollò il capo. «Prima o poi una di quelle macchine verrà a sbattere contro il cancello, me lo sento.»

«Certo che ad abitare in un posto così sciccoso te ne freghi del tempaccio, eh?»

Roy si mise a ridere, ben contento che nessuno dei residenti, che gli pagavano lo stipendio con le quote mensili per le spese, potesse sentirlo mentre si divertiva alle loro spalle.

«Hai cenato?» si informò Marino.

«Andrò a mangiare quando smonto, a mezzanotte.»

«Hai fame?»

«Non posso muovermi da qui» gli fece notare Roy.

«Non sarà necessario.»

Nell'elegante villetta di Kay le finestre erano illuminate e adesso che il pick-up di Marino si era unito alle altre automobili, il vialetto faceva pensare a una festa o a un autosalone. La signora Simpson quasi perse l'equilibrio quando scese. Non era mai stata in un quartiere del genere e tanto meno era stata ospite in una casa così di lusso. Era molto intimidita, ma la signora che venne ad aprire dissolse ogni titubanza e

incertezza. Sopra i pantaloni e il golf a collo alto portava un grembiule verde con motivi natalizi, ed era una bella donna: bionda, occhi azzurri, tra i quaranta e i cinquanta. Sorriso cordiale, amichevole.

«Su, entrate» disse, come se li aspettasse già da molto prima che si conoscessero. «Io sono Kay.»

«Io sono Jimmy, e questa è la mia mamma.»

«Allora *tu sei* quello che tira le palle di neve» commentò la dottoressa lanciandogli un'occhiata.

«Sì, signora» confermò lui educatamente. «Però mai addosso al capitano.»

«Forse la prossima volta dovresti provarci.»

«Sì, signora.»

«E poi che ti succede?» Marino gli batté un dito sulla spalla.

«Be', come l'ultima volta. Niente.» Jimmy faceva il gradasso.

Lui e sua madre cercavano di non guardarsi troppo attorno ma non era facile. C'erano vecchi microscopi, bilance da speziale, libri antichi e magnifici quadri: tante cose da osservare.

«Non ho mai visto una casa così grande» confidò Jimmy a Kay.

«Be', sarò lieta di farti fare il giro turistico» rispose lei.

«Mi è venuta l'idea di portare un po' di stufato a Roy, che ne dici?» domandò Marino.

«Ce n'è in abbondanza per tutti.»

«Mi dai una mano?» chiese Marino alla signora Simpson, come se la conoscesse da un pezzo.

«A fare che?» Era allarmata.

«Ci sono dei Tupperware sullo scaffale» intervenne la dottoressa. «Voi due pensate a Roy e io mi faccio aiutare da Jimmy in cucina.»

«Andiamo.» Marino rivolse un cenno alla signora Simpson. «La regola in questa casa è che bisogna guadagnarsi da mangiare.»

«È quel che faccio sempre» replicò lei, quasi in tono di sfida.

«Ah, sì?» l'afferrò per una manica guidandola in cucina. «Ti piace giocare a bowling?»

«Prima che Hank se ne andasse... io... facevo parte di un gruppo. I Lucky Strikes. Sono abbastanza brava.»

«Mai sentito parlare dei Silvertips?»

«No.»

«Sono come i proiettili. Quelli a punta cava.»

Lei rinunciò a capire. Sollevò il coperchio di uno dei pentoloni sul fornello. Lo stufato sobbolliva dolcemente e faceva venire l'acquolina in bocca.

«Se vuoi fermare qualcuno, sono quel che ci vuole» continuò lui allegramente. Bowling e munizioni erano due dei suoi argomenti preferiti. «Insomma, micidiali sul serio. Come certi nostri lanci.»

«Ah» mormorò lei.

Prese un mestolo e cominciò a sentirsi più a suo agio mentre riempiva la ciotola Tupperware. Marino prese una sigaretta dal pacchetto.

«Non riesco mai a sistemare quei maledetti coperchi» disse, osservandola.

«Secondo me non sono fatti giusti.»

«É che bisogna far uscire l'aria» spiegò la signora Simpson con improvvisa baldanza. «Così.» Diede dimostrazione. «Voi uomini siete troppo impazienti, è questo il guaio. Ma c'è da dire che vi conviene non sapervela sbrigare in cucina.»

Solo adesso Marino notò che la madre di Jimmy aveva la pelle liscia e vividi occhi nocciola. I capelli di un caldo color castano le ricadevano morbidamente sulle spalle, come piaceva a lui.

«Ce l'hai un nome?» domandò.

«Abby.»

«Io mi chiamo Pete. Mi accompagni dal custode?»

«Con piacere.»

«Il giaccone ti tiene abbastanza caldo?»

«Come al solito.»

«Mettiti i miei guanti.»

Trasse di tasca i guanti di pelle foderati di coniglio. In uno ci sarebbero state tutt'e due le mani di Abby. D'un tratto lei si mise a ridere.

«Da ragazzo, devi essere stato un boy-scout» disse, un po' stordita.

«Macché. Ero un delinquente pronto per il riformatorio.»

*«Silvertips!»* Abby rise ancor più, facendosi venire le lacrime agli occhi.

Varcarono la porta d'ingresso uscendo nella neve. I vapori che si sollevavano dalla ciotola dello stufato e il fumo della sigaretta di Marino si dispersero nell'aria nera e pungente.

«Il tuo ragazzino è davvero in gamba» confidò Marino.

«Pensi che avrei dovuto lasciarlo a casa?» domandò lei mentre avanzavano tra le belle ville silenziose con le finestre illuminate. «Non vorrei che disturbasse.»

«Ormai è qui» rispose Marino.

Jimmy non si era mai trovato in una cucina come quella di Kay, anche se aveva visto le foto di locali del genere sulle riviste che sua madre leggeva. Quando la dottoressa aprì un cassetto e ne prese un rotolo di foglio d'alluminio, d'un tratto lui si sentì sgomento. Non sapeva più cosa dire. Quella era una signora molto intelligente e importante. Lo intuiva.

«Per cominciare, ci vuole questo» disse lei legandogli attorno un qualcosa. «Adesso non fare il tipo tosto, superiore a certe cose, d'accordo? Molti dei cuochi più famosi sono uomini e portano il grembiule e non c'è proprio niente di cui vergognarsi.»

Jimmy esaminò quell'affare nero e rigido che l'avvolgeva. Gli arrivava sotto le ginocchia e sfoggiava un disegno colorato.

«Questo è speciale» aggiunse lei. «Non lo presto al primo venuto.»

«Perché è speciale?» Jimmy ringraziava il cielo che Marino non fosse lì a vederlo.

«C'è il mio emblema.» Aprì lo sportello del forno. Un'ondata di calore e l'aroma inebriante del pane arrivato a cottura investirono felicemente Jimmy.

«Cos'è un emblema?» chiese.

«Uhm.» Kay cercò la spiegazione più adatta mentre afferrava le presine per togliere lo stampo dal forno e depositarlo sul fornello. «È un po' come i simboli che

rappresentano nomi come Nike, Speedo, gli Atalanta Braves, o i Redskins. Qualcosa che sta a indicare una persona, una squadra o una marca.»

«Cosa devo fare con questo alluminio?» chiese Jimmy.

«Ci avvolgiamo il pane per tenerlo caldo fino a che il capitano Marino e la tua mamma tornano.»

«Ci stanno mettendo un sacco di tempo.»

Con il manico di un coltello Kay diede qualche colpetto alle pareti dello stampo. «Così si stacca» spiegò. «Adesso lo rovescio ed è fatta.»

La pagnotta era dorata, perfetta. Jimmy strappò via un bel pezzo di foglio di alluminio. Aveva le mani sudicie, le unghie orlate di nero e parecchio smangiucchiate. Si accorse che la dottoressa ne prendeva nota e le cacciò subito nelle tasche dei jeans, le gote in fiamme.

«Sei stato dal dottore e dal dentista, vero?» domandò lei mentre si occupava del pane.

«Sì. Fanno le punture.»

«Hai notato come si strigliano?»

«Non so.»

«Si lavano spessissimo le mani» precisò Kay. «E a fondo, sai? Lo faccio anch'io. Anzi, quando lavoro devo lavarmi le mani almeno dieci volte al giorno.»

«Oh» mormorò lui.

«Per uccidere i germi e roba del genere.»

«Mia mamma dice che i germi sono dei vermetti piccoli piccoli che neanche si vedono. E ti entrano dentro se non fai il bagno o non ti lavi i denti.»

«Ha ragione, in un certo senso.» Kay accostò al lavello uno sgabello-scaletta. «Sali» lo incoraggiò.

Lui ubbidì, un po' incerto, ma poi fu contento di essere alto quanto lei.

«Molto bene. Era così anche con Lucy. Qualsiasi cosa facesse riusciva sempre a sporcarsi.»

La dottoressa cominciò a lavargli le mani. Era molto piacevole, ma Jimmy non l'avrebbe mai confessato. Poi, a opera ultimata, gliele asciugò con un canovaccio pulito. Lui ridiscese a terra e alzò la faccia a guardarla, chiedendosi cosa sarebbe successo.

«Hai fame?» domandò Kay.

«Sì, signora, un po'.» Lo stomaco gli stava inviando messaggi frenetici; gli effluvi che aleggiavano in quella cucina gli davano una smania incontenibile. «Ma posso aspettare» aggiunse.

La dottoressa gli versò un bicchiere di latte, lo fece sedere al tavolo e gli mise in grembo un tovagliolo di stoffa. Lui rimase a guardare mentre lei rimescolava lo stufato e grattugiava il duro formaggio giallo. Poi Kay liberò la pagnotta dall'alluminio, ne tagliò una fetta all'estremità — la parte preferita di Jimmy — e l'imburrò abbondantemente. Da un armadietto prese dei barattoli con il coperchio bucherellato e cosparse il pane imburrato con zucchero, cannella e cacao.

«Stile cappuccino, lo chiamo io.» Gli strizzò l'occhio e sorrise.

Poi passò il pane sotto il grill, per qualche istante, e glielo servì croccante e caldissimo.

«Guarda che è contrario a tutte le mie regole, anche perché probabilmente ti rovinerà l'appetito.»

«Oh, no, signora.»

«Sarà un nostro segreto.» Sedette al tavolo a sua volta.

«Non lo dirò a nessuno» promise lui.

Jimmy avrebbe voluto fare il bambino educato e mangiare lentamente, facendo bocconi piccoli come gli aveva insegnato sua madre. Ma nel giro di pochi secondi il pane era sparito e gli scaldava lo stomaco. Si ripulì le mani sui jeans.

«Non pensare che te ne dia ancora» l'avvertì lei.

«Va bene così.» Era molto intimidito e non voleva farle immaginare che lui si sarebbe sognato di volerne dell'altro, anche se era così.

«Devi lasciare il posto per lo stufato. E anche per l'insalata.»

«Sì, signora, certo» assicurò lui. «Riesco a mangiare tanto. Proprio una quantità.»

«Hai mai visto un microscopio?» domandò la dottoressa mentre si alzavano.

«Cos'è un microscopio?» si informò lui.

«Uno strumento che ingrandisce le cose piccole» spiegò lei prendendolo per mano.

Uscirono insieme dalla cucina.

*Poiché la cosa bizzarra di questo libro*
*è che nessun intruglio sarà mai due volte lo stesso,*
*vi invitiamo a prendere appunti.*